Cino XS grande

type: xs grande

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN
Instructions originales

MAN2100102 ver. 01 du 21.04.2010

01	21.04.2010	Adaptation de la graphique, adaptation aux normes européennes, schémas hydrauliques;
00	30.01.2009	Première édition;
REL.	DATA	DESCRIPTION

conditions générales de garantie	les présentes conditions réglementent les obligations de Rhea Projects S.p.A. en rapport avec la garantie donnée et avec les interventions de réparation; tous autres termes ou conditions, décidés verbalement ou par écrit, ne sont pas applicables, y compris ceux contenus dans les commandes d'achat de l'acheteur s'ils n'ont pas été expressément acceptés et souscrits par Rhea Projects S.p.A.; au cas où les termes de la garantie indiqués ci-dessous ne seraient pas reconnus valables et/ou licites dans le Pays où le produit est vendu, ils ne s'appliqueront pas, mais toutes les autres clauses resteront valables et applicables;
1°	les composants mécaniques et électroniques de la machine sont garantis pour une période de douze mois à compter de la date de vente attestée par la pièce fiscale;
2°	par garantie on entend le remplacement ou la réparation gratuite des parties qui composent la machine qui, sur l'avis incontestable du fabricant, sont défectueuses à l'origine par vices de fabrication. les frais d'expédition au fabricant de machines, pièces défectueuses et pièces de rechange sont entièrement à la charge de l'utilisateur; le fabricant se réserve le droit d'utiliser pour les réparations des composants neufs ou reconditionnés; sur les composants originaux remplacés il y aura une garantie de 12 mois; les parties remplacées sous garantie deviendront la propriété de Rhea Vendors S.p.A. Division Pièces de rechange (demander le « Mod. PO 19.01/2b » Matériels sous garantie – Autorisation à la restitution);
3°	en cas de panne irréparable ou de pannes répétées ayant la même origine, à son avis incontestable le fabricant pourra remplacer la machine par une autre machine d'un modèle identique ou équivalent; la garantie de la nouvelle machine s'étendra jusqu'au terme de garantie originel de la machine remplacée;
4°	toutes les parties qui seraient défectueuses à cause d'une négligence ou d'un manque de vigilance à l'emploi (non respect des instructions pour le fonctionnement de la machine), à cause d'une installation ou d'un entretien erronés effectués par du personnel non autorisé, à cause de dommages dus au transport ou à des circonstances ne dérivant pas de défauts de fabrication de la machine, ne sont pas couvertes par la garantie; en outre, les interventions inhérentes à l'installation et au branchement aux installations d'alimentation, ainsi que les opérations d'entretien citées dans le manuel d'installation, sont exclues des prestations bénéficiant de la garantie; la garantie ne couvre pas non plus les systèmes de paiement; ceux-ci, qu'ils soient fournis déjà installés dans la machine ou qu'ils soient fournis comme accessoires, font l'objet de la garantie de leur fabricant, tandis que Rhea Projects S.p.A. agira uniquement comme intermédiaire; toute modification éventuelle faite à la machine, et non convenue par écrit avec le fabricant, entraîne la cessation immédiate de la période de garantie, et reste de toute façon sous la responsabilité totale du Client;
5°	la garantie est exclue dans tous les cas d'usage impropre de l'appareil;
6°	Rhea Projects S.p.A. décline toute responsabilité pour les dommages éventuels qui pourraient dériver directement ou indirectement à l'égard de personnes, animaux ou choses, en conséquence de: usage impropre du distributeur; installation non correcte; alimentation électrique ou hydrique non appropriée; graves carences d'entretien; interventions ou modifications pas expressément autorisées; utilisation de pièces de rechange non originales; en cas de panne, Rhea Projects S.p.A. n'est en aucune manière obligée d'indemniser des dommages économiques éventuels dus à un arrêt forcé de l'appareil, ni de prolonger la période de garantie;
7°	si la machine doit être transférée dans un centre désigné par le fabricant pour la révision ou la réparation, les risques et les frais de transport relatifs seront à la charge de l'utilisateur; les frais de transport des machines, pièces défectueuses et pièces de rechange, sont toujours entendus à la charge de l'utilisateur;

déclaration de conformité

Rhea Vendors Group S.p.A. déclare que ce distributeur automatique de boissons a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes de sécurité suivantes:

Directives:

2006/42/EC; 2004/108/EC; 2006/95/EC;
2002/95/EC (RoHS); 2002/96/EC (RAEE); 1238/2007/EC (REACH);

Normes:

SAFETY part. 2-75: (Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines):
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 et
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008

EMC:
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + A1:2001
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005

EMF:
EN 62233:2008

fabricant de la machine

Rhea Vendors Group S.p.A.
Via Trieste, 49
21042 Caronno Pertusella
Varese
Italie

Le Représentant légal

(A. D. Majer)

certification ISO 9001

DET NORSKE VERITAS

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. CERT-05862-2001-AQ-MIL-SINCERT

Si attesta che / This certifies that

Il sistema di gestione per la qualità di / the quality management system of

RHEA PROJECT S.p.A.

Via Garavaglia, 58 - 21042 Caronno Pertusella (VA) - Italy

È conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione per la qualità
Conforms to the quality management systems standard

UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
This certificate is valid for the following products or services:

Gestione della progettazione e produzione di distributori automatici di bevande calde e fredde
Design management and manufacture of hot and cold drinks vending machines

Data Prima Emissione / First Issue Date: 2001-07-18

Data di scadenza / Expiry Date: 2012-12-12

Luogo e data / Place and date: Agrate Brianza, (MI) 2009-12-09

SINCERT

per l'Organismo di Certificazione / for the Accredited Unit: DET NORSKE VERITAS ITALIA S.R.L.

Settore EA : 18

Edmea De Paoli
Lead Auditor

Vittore Marangon
Management Representative

indice

01.	légende	page 06
02.	introduction	page 07
03.	données techniques	page 08
04.	configurations	page 10
05.	présentation	page 12
06.	actions préliminaires	page 18
07.	connexions	page 19
08.	premier allumage	page 20
09.	programmation	page 22
10.	entretien	page 34
11.	résolution des problèmes	page 36
12.	paramètres	page 38
13.	comment faire pour…	page 40
14.	schéma hydraulique expresso	page 42
15.	schéma hydraulique boissons solubles	page 43

ATTENTION: la présente étiquette, appliquée à côté de l'étiquette matricule à l'intérieur du distributeur, signale qu'il est nécessaire de lire attentivement les instructions contenues dans le présent manuel avant d'installer et d'utiliser le distributeur;

veuillez imprimer ce manuel seulement si nécessaire; la sauvegarde de l'environnement est notre intérêt commun;

01.
légende

quelques indications de caractère général qui peuvent être utiles pour la consultation de ce manuel;

01.01. abréviations et pictogrammes

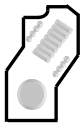
I = distribution de boissons à base de produits solubles;
E = distribution de boissons à base de produits solubles et de café en grains;

A = machines avec réservoir de l'eau interne;
R = machines avec alimentation hydrique externe;

✂ = mixeur pour mélanger le produit soluble et l'eau;

VSF = pas de la vis sans fin dans le bac à produit;

§ = agitateur des bac à produit solubles;

 = groupe café expresso;

= distributeur d'eau chaude;

01.02. symboles d'attention

le texte ainsi mis en évidence recommande de prêter une attention particulière à l'exécution des procédures décrites; si elles ne sont pas exécutées avec attention et en sécurité, elles peuvent engendrer des dangers;

les actions marquées par ce symbole, si elles ne sont pas correctement exécutées, peuvent exposer l'opérateur à des contacts accidentels avec des tensions électriques;

les actions marquées par ce symbole, si elles ne sont pas correctement exécutées, peuvent exposer l'opérateur à des contacts accidentels avec des pièces à température élevée;

les même symboles se trouvent à l'intérieur du distributeur, pour indiquer les pièces sur lesquelles il faut agir avec des précautions extrêmes;

ce symbole indique qu'il est obligatoire de ne pas éliminer l'appareillage comme déchet urbain, mais d'effectuer une collecte séparée, afin de prévenir les effets potentiels sur l'environnement et sur la santé humaine; observer strictement les dispositions prescrites par la Directive 2002/96/CE du Parlement Européen;

01.03. outils

pour opérer avec ce distributeur, certains ustensiles d'usage commun et faciles à trouver sont nécessaires;

- une paire de ciseaux d'électricien;
- un tournevis étoile 4/6 mm.;
- un set de clés fixes jusqu'à 13 mm;
- un set de clés à six pans, de 2 à 8 mm;

il peut être utile de disposer de matériel comme papier jetable, gants jetables, chiffons propres, gobelets et un seau pour recueillir les eaux sales;

02. introduction

02.01. informations sur le copyright

© Rhea Projects S.p.A.; tous droits réservés;
ce document contient des informations confidentielles appartenant exclusivement à Rhea Projects S.p.A.; le contenu de ce document ne doit pas être divulgué en faveur de tiers, ni copié ou dupliqué, sous aucune forme, ni entièrement ni partiellement, sans l'autorisation écrite préalable de Rhea Projects S.p.A.; l'usage, la duplication ou la divulgation des informations techniques contenues dans ce document peuvent être protégées par Rhea Projects S.p.A. aux termes de la Loi;

ce manuel est destiné au propriétaire du distributeur; il fait partie intégrante de la machine et doit être conservé avec elle;

les informations contenues dans ce manuel ont pour but de vous aider à obtenir du distributeur les meilleures prestations dans le cadre prévu par le fabricant; Rhea Projects S.p.A. se réserve le droit de perfectionner sa future production sans avertissement préalable et sans aucune obligation de mettre à jour les produits qui sont déjà sur le marché; le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression;

02.02. prescriptions

faire particulièrement attention aux chapitres et aux remarques marqués par les symboles d'attention et respecter rigoureusement les prescriptions indiquées qui regardent, en particulier, la sécurité des opérateurs et des utilisateurs;
en aucun cas ce distributeur ne doit être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques et sensorielles réduites, ou des capacités mentales compromises, ou non adéquatement informées sur l'emploi correct du distributeur; les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec le distributeur;
si l'on relève des pertes d'eau, présence de fumée, etc., il faut isoler immédiatement le distributeur des réseaux électrique et hydrique, ne pas essayer de rétablir le fonctionnement, et s'adresser tout de suite à des techniciens spécialisés;
la machine doit être installée conformément aux normes nationale; faire particulièrement attention aux prescriptions sur les machines connectées directement au réseau hydrique;
l'utilisateur ne doit pas accéder à la zone, qui doit être adéquatement signalée, où sont effectuées les opérations d'entretien et de service; ne pas enlever les protections, ne pas débrancher les sécurités ni modifier aucunement la machine ou ses composants;

02.03. contacts

Rhea Vendors group est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations nécessaires;

téléphone: + 39 02 966 551
fax: + 39 02 96 55 086
e mail: rheavendors@rheavendors.com

pour les coordonnées de nos partenaires dans le monde, consultez le site web www.rheavendors.com;

02.04. étiquette matricule

pour faciliter l'identification rapide et univoque du distributeur, et pour pouvoir disposer de la meilleure assistance possible, il faut indiquer et communiquer les données de l'étiquette matricule;

code: D12345A67890
s/n: 1234 56 7890 (exemple)

les étiquettes matricule, de couleur argentée, sont appliquées tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'armoire de la machine;

03. **données techniques**		
03.01. dimensions	hauteur (y compris le rail supérieur de 28 mm): largeur: profondeur: profondeur avec porte ouverte:	618 mm 420 mm 563 mm 880 mm
03.02. poids	machine boissons solubles: machine pour expresso:	33 Kg 40 Kg
03.03. alimentation hydrique	- connexion par électrovanne avec raccord mâle 3/8 gaz, de: - connexion du réservoir interne;	0.1 MPa à 0.8 MPa capacité 3,4 litres
électrique	- 230 V ca (110 V ca), 50/60 Hz; monophasé et terre; - câble du type: H05VV-F 3G 1 mm² 300/500 V; voir en tout cas les données sur l'étiquette	en I: 1.700 W en E: 1.200 W
03.04. pression sonore		moins de 70 dB(A)
03.05. clavier	dix boutons de sélection;	
03.06. afficheur	deux lignes de seize caractères; graphique; trois couleurs;	résolution 64 x 128 pixel
03.07. espace de distribution	ouvert; avec support rabattable pour tasses (hauteur utile 85 mm);	maximum 150 mm capacité 750 ml
03.08. bac d'égouttage	bac d'égouttage sous le plan d'appui du gobelet;	
03.09. distributeur	un poste de distribution fixe;	
03.10. sécurité hydrique	dans la machine pour produits solubles, capteur de trop plein; dans la machine pour expresso, capteur de trop plein et vanne de limitation de pression; dans toutes les machines, électrovanne d'arrivée de l'eau avec capteur anti-inondation;	1,2 MPa
électrique	un interrupteur général, un interrupteur porte; deux fusibles 6,3x32 mm;	220 V ac; 12 A retardés
thermique	capteurs réarmables manuellement; thermofusibles;	88 °C 121 °C
logicielle	limites de temps pour les distributions d'eau;	
03.11. moteur moulin	dans la machine pour expresso:	220 V cc
03.12. moulins	dans la machine pour expresso, plates:	Ø 56 mm
03.13. doseur	dans la machine pour expresso, manuellement programmable:	6,0 ÷ 7,8 gr
03.14. groupe expresso	en plastique; avec dimensions de la chambre d'infusion programmable mécaniquement en trois volumes;	Ø 40 mm chambre couleur orange Ø 36 mm chambre couleur noire
03.15. air-break	dans la machine expresso, air break avec disp. de trop plein et switch de niveau;	
03.16. pompe	dans la machine boissons solubles: dans la machine pour expresso:	24 V cc 220 V ca
03.17. moteurs produit	six au maximum, en fonction de la configuration de la machine;	95 t.p.m. 24 V cc
03.18. bols	trois au maximum dans la version solubles, deux au maximum dans la version expresso, suivant la configuration de la machine;	
03.19. moteurs mixeurs	trois au maximum dans la version solubles, deux au maximum dans la version expresso, suivant la configuration de la machine;	15.000 t.p.m. 24 V ca
03.20. chaudière	mono–chaudière; machine pour boissons solubles: chauffe eau; machine pour expresso: chaudière à pression;	 3,4 litres, 1.600 W 0,4 litres, 1.100 W

03.21. bacs à produits

six au maximum, sur la base de la configuration de la machine; largeur simple (55 mm) ou double (110 mm); vis sans fin de distribution, pas 9 mm ou 18 mm; avec roue dentée et agitateur, si prévus par la configuration, et avec sortie goulotte produit standard ou réduite (voir 05.20.);

- capacité bac (ou cloche) café en grains: 1.0 Kg

- capacité bacs à produits solubles:

largeur 55 mm	
café	0.33 Kg
lait	0.38 Kg
chocolat	0.94 Kg
thé	0.98 Kg
sucre	1.20 Kg

largeur 110 mm	
lait	0.80 Kg
chocolat	2.20 Kg

03.22. divers

possibilité de programmer les paramètres de la machine avec clé flash ou clavier de sélections; logement pour systèmes de paiement; protocoles: série, parallèle, executive, MDB; saisie des données avec clé flash (voir 09.06.);

03.23. remarques

les limites des tolérances pour les alimentations hydrique et électrique qui garantissent un fonctionnement bon et régulier de la machine Cino XS grande sont:

hydrique:

- dureté totale:	de 10 °F à 25 °F (*)
- conductibilité conseillée:	400 µS @ 20 °C

électrique:

- tension nominale:	+10 % /- 25 %
- fréquence nominale:	+/- 5 %

milieu (de stockage et pendant le fonctionnement):

- température:	5 °C ÷ 30 °C
- humidité relative:	maximum 80 %

consommation électrique:

- puissance:	de 13 Wh de 380 Wh

(*) en cas de dureté supérieure, il est indispensable d'utiliser des filtres anticalcaire;

les données complètes, suivant le protocole EVA-EMP Energy Measurement Protocol, sont disponibles sur demande (voir 02.03.);

le câble d'alimentation électrique fourni avec le distributeur ne doit être modifié en aucune manière; en cas de perte ou d'endommagement, il faut le remplacer uniquement par le câble original;

vérifier que l'installation électrique d'alimentation est en mesure de fournir les puissances qui sont indiquées comme adéquates à la machine (voir 03.03.);

04.
configurations

les configurations possibles de la Cino XS grande sont nombreuses, et sont codées au moyen de plusieurs catégories mises en évidence dans le sigle de la machine et montrées ci-dessous:

04.01.

a. soluble
b. soluble et expresso
c. bacs à produits

- seulement produits solubles:
- produits solubles et café en grains:
- nombre des produits solubles et café en grains (si E):

Cino XS **I**
Cino XS **E**
Cino XS E/**4**
Cino XS I/**5**
Cino XS E/4 **R**
Cino XS E/3 **A**

d. alimentation hydrique

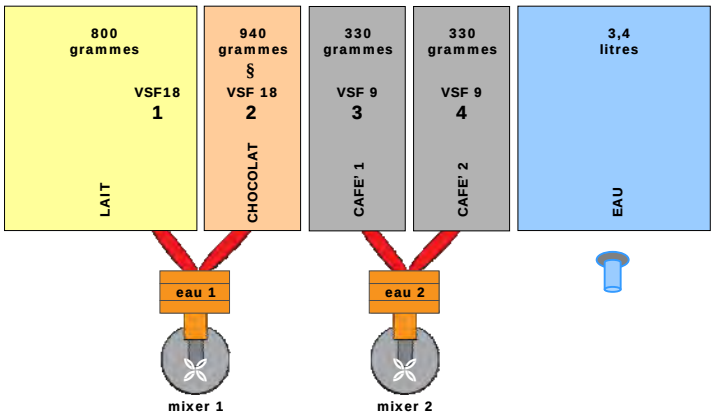
- - externe, par l'électrovanne d'entrée:
- - interne, du réservoir à l'intérieur du distributeur:

e. numérotation

les bacs à produits, les bols, les mixeurs, sont numérotés en progression de gauche à droite comme montré ci-dessous; cette numérotation est utilisée dans le chapitre de la programmation (voir 09.) des boissons;

04.02. exemples de configurations

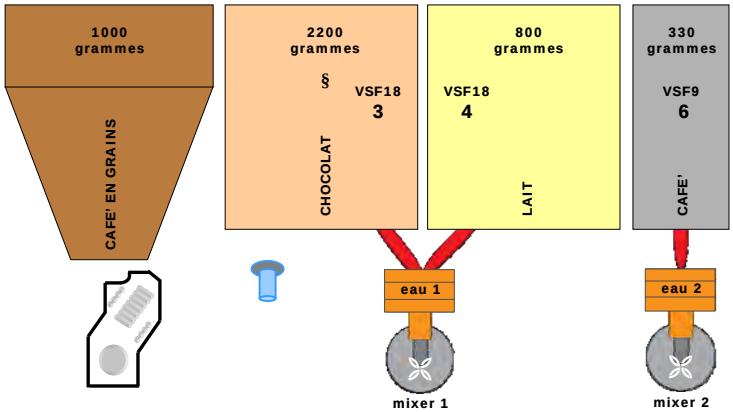
D.A. Cino XS grande I/4 A



sélections clavier

1. moccaccino
2. cappuccino
3. expresso macchiato
4. expresso
5. présélection tasse grande
6. café noir
7. café macchiato
8. lait macchiato
9. chocolat
10. eau chaude

D.A Cino XS grande E/4 R



sélections clavier

1. café soluble
2. café expresso
3. cappuccino
4. lait macchiato
5. chocolat
6. cappuccino long
7. café soluble long
8. chocolat au lait
9. lait
10. eau chaude

les configurations représentées ci-dessus ne sont que quelques unes des configurations Cino XS grande possibles, vues les versions et la programmabilité du distributeur; les principes de fonctionnement et les indications sont de toute façon universels et applicables à toutes les machines de la gamme Cino XS grande;

04.03. accessoires

pour compléter et intégrer les distributeurs de la gamme Cino XS grande, Rhea Projects S.p.A. dispose d'une série d'accessoires fabriqués pour ses machines, comme bases, kit d'alimentation hydrique autonome, systèmes de paiement, connexions aux machines distributrices de boissons froides…;

Rhea Vendors group est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations concernant des configurations particulières (voir 02.03.);

Cino XS grande

04.04. sélection LM

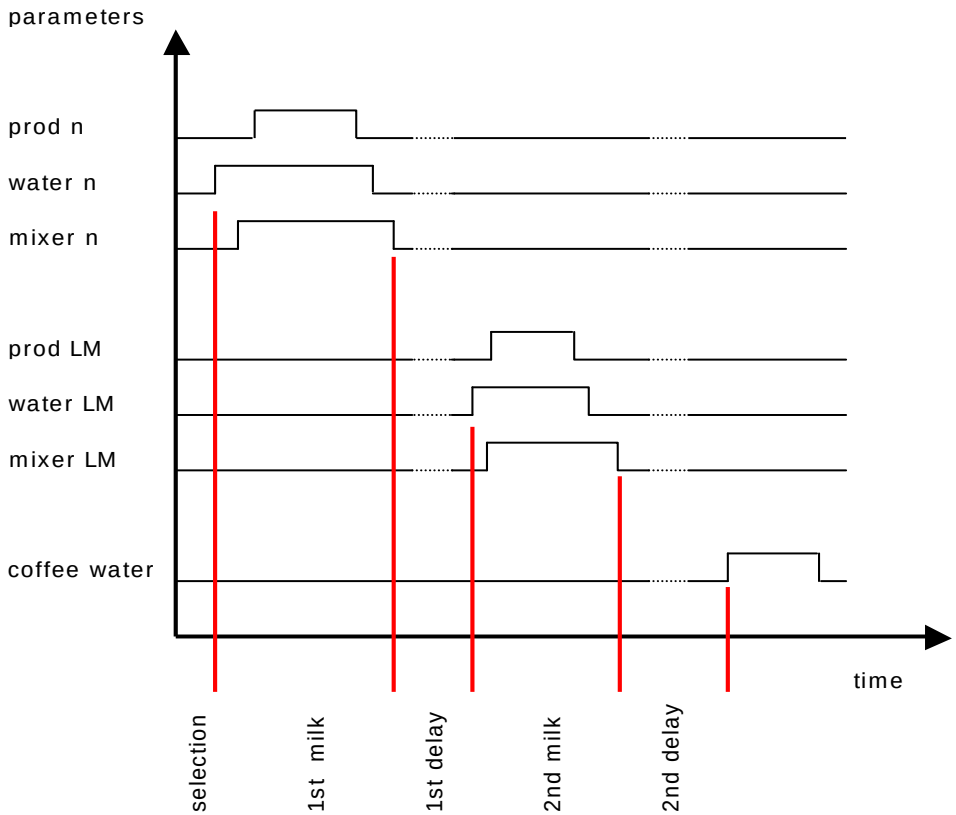
la Cino XS grande est en mesure de produire une boisson, appelée Latte Macchiato, composée de lait et de café présentée dans la tasse en bandes de différentes couleurs et composée, typiquement, de lait, café et lait;

pour obtenir cette boisson particulière il y a un paquet spécifique d'instructions, dont chaque pas est appelé « distribution LM »; pour obtenir cette présentation particulière, nous pouvons rappeler quelques principes généraux;

- la première distribution de lait doit être peu mixée;
- la deuxième distribution de lait doit se faire après 10/15 secondes et le mixage doit être prolongé et à la vitesse de rotation de l'hélice maximale;
- le café expresso devrait être distribué après une attente d'au moins 15/20 secondes après l'arrivée dans la tasse de la deuxième distribution de lait;

"Latte Macchiato" selection

flow diagram



parameters	values
1st milk	
time prod n	24
start delay prod n	5
water time n	60
start delay water n	0
time mixer n	60
start delay mixer n	3
speed mixer n	low
2nd milk	
time prod LM	24
start delay prod LM	200
water LM time	60
start delay water LM	150
time mixer LM	80
start delay mixer LM	180
speed mixer LM	high
2nd delay	
espresso coffee start	200

les données sur le tableau permettent une distribution de «Latte macchiato» et peuvent être adaptées pour obtenir des distributions plus adaptées aux préférences des utilisateurs;

05. présentation

05.01. généralités

le distributeur Rhea **Cino XS grande** est un appareil pour emploi général et non pas professionnel; l'identification univoque du distributeur est possible seulement au moyen des données indiquées sur l'étiquette d'identification de la machine (voir 02.04.);

la fonction prévue consiste à distribuer des boissons en mélangeant des produits alimentaires et de l'eau à une température adéquate; pour garantir un fonctionnement correct du distributeur, ce dernier doit être placé dans des locaux fermés, dans des conditions d'ambiance normales et à une température ambiante comprise entre 5 et 30 °C, avec une humidité relative non supérieure à 80%;

ne pas laver la machine avec des jets d'eau;
utiliser uniquement des produits et des ingrédients spécifiques pour distributeurs automatiques;

pour avoir une distribution, appuyer brièvement sur une touche du clavier de sélection (voir 05.02.); vérifier que la tasse ou le gobelet est positionné correctement sur le plan de distribution;

05.02. clavier de sélection

quand la porte est fermée, on obtient les boissons en appuyant sur les boutons; pendant la distribution le bouton s'allume; en mode de programmation (voir 09.) les touches ont des fonctions différentes et permettent de modifier les paramètres de la machine; la numérotation des touches est progressive à partir d'en haut ; 1, 2, …, et à partir de la gauche;

05.03. afficheur

les messages de l'afficheur informent les utilisateurs ou les opérateurs sur l'état de la machine;

05.04. distributeur

le distributeur Cino XS grande a un distributeur de boissons qui est fixe sur le plan d'appui des gobelets;

05.05. serrure porte

la serrure garantit la fermeture de la porte; la clé est numérotée pour permettre son identification;

05.06. bac d'égouttage

recueille les gouttes qui tombent éventuellement du distributeur et l'excès d'eau éventuel qui revient du chauffe eau; il est inséré en coulisse dans la partie basse antérieure de l'armoire de la machine; il est composé d'un tiroir et d'une grille de couverture que l'on peut laver à l'eau courante; un contact électrique contrôle le niveau de remplissage (voir 11. et 13.01.);

05.07. connexion électrique

il y a dans la partie arrière de l'armoire un culot à trois bornes pour la connexion du câble de réseau;

05.08. interrupteur d'allumage

il allume et éteint la machine;

05.09. fusibles

installés sur l'alimentation de réseau (voir 03.10.);

05.10. électrovanne arrivée de l'eau

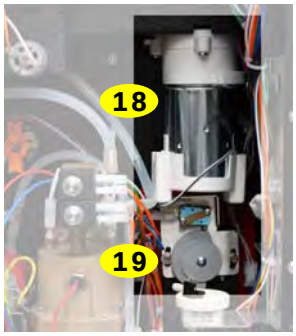
l'électrovanne d'arrivée de l'eau, qui existe seulement dans les machines R, a une sécurité contre l'inondation qui bloque l'entrée de l'eau en cas d'anomalies;

05.11. interrupteur porte

il coupe la tension à la machine lorsque la porte est ouverte;

attention
certaines parties restent de toute façon connectées au réseau

au cas où il serait nécessaire d'activer la machine avec la porte ouverte, utiliser la clé de service pour alimenter le distributeur;
la clé se trouve dans un logement du couvercle;

05.12. bouton interne (PROG)	sur le carter de protection, de couleur orange. A l'intérieur de la porte, se trouve le bouton d'accès au mode de programmation de la machine (PROG);	
05.13. logement clé flash	dans le carter à l'intérieur de la porte, est disponible le logement pour les clés flash de programmation (voir 09.06.);	
05.14. poches d'étiquettes	à l'intérieur du panneau de la porte, sous le carter orange, se trouvent les logements pour les étiquettes des sèlections; mettre les étiquettes dans les poches en respectant la configuration de la machine (voir 13.12.);	
05.15. groupe café	dans le groupe café, quand il a reçu du doseur la dose de café moulu, et qu'il l'a comprimée, se produit l'infusion dans l'eau qui provient de la pompe; la pastille usée est transportée vers le bac à marcs (voir 05.17.);	
05.16. doseur	le doseur reçoit le café moulu provenant du moulin (voir 05.18.) et, quand la dose programmée est obtenue, il le verse dans le groupe café (voir 13.07.); l'ouverture du doseur se produit deux fois de suite pour assurer que la chambre de recueil du café moulu soit complètement vide;	
05.17. bac à marcs	dans les machines E, il recueille plus de soixante pastilles de café moulu, après leur utilisation dans le groupe café; une option du logiciel (voir 09.01.o.) permet d'afficher un message d'avertissement quand le bac est plein;	
05.18. moulin	le moulin à café moud le café en grains présent dans le bac grain pour remplir la chambre du doseur; le degré de mouture peut être réglé avec le pommeau crénelé blanc qui dépasse du corps du moulin (en le tournant dans le sens horaire on obtient une mouture plus fine), (voir 05.16. et 13.06.);	
05.19. moteur groupe café	le moteur du groupe café fait tourner certaines parties du groupe café pour comprimer le café moulu pour en permettre l'infusion; la rotation est contrôlée par un switch, actionné par une came, qui informe la CPU de la position du groupe;	
05.20. bacs à produits	les bacs à produits solubles distribuent leur contenu dans les bols qui se trouvent au dessous; une vis sans fin interne, mue par le moteur produit, pousse l'aliment soluble contenu vers la goulotte; ils peuvent être dotés d'une roue et d'un agitateur pour favoriser une distribution constante; la sortie, qui peut être soit de dimension standard soit réduite, présente un diaphragme de fermeture; le bac grains a une guillotine de fermeture qu'il faut insérer avant de le soulever; pour protéger les produits, les conteneurs sont fermés par un couvercle; dans les versions qui ne prévoient pas le raccordement hydrique au réseau (voir 01.01.), un réservoir d'eau remplace les deux derniers produits à l'extrême droite; ce réservoir peut être rempli à travers une ouverture du couvercle du distributeur;	
05.21. moteurs produit	ce sont les moteurs qui font tourner les vis sans fin à l'intérieur des bacs à produits solubles pour que ces derniers versent dans les bols la quantité de produit nécessaire pour la sélection;	

05.22. bols

les bols des mixeurs reçoivent les produits solubles versés pour les mélanger avec de l'eau; dans leur partie inférieure l'hélice des moteurs des mixeurs se met en fonction, et grâce à un tube de silicone la boisson coule vers le distributeur. les bols et les tubes de sortie peuvent être lavés sous l'eau courante tiède;

05.23. moteur du mixeur

les moteurs des mixeurs, grâce à la rotation de l'hélice qui est montée sur leur axe, favorisent le mélange des produits solubles dans l'eau; la vitesse de rotation est réglable (voir 09.01.a.) de façon à l'adapter aux caractéristiques des différents produits;

05.24. aspirateur des poudres

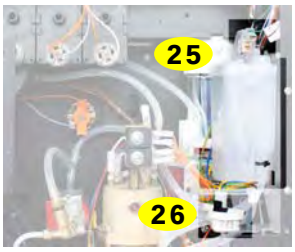
un aspirateur pourvoit à chasser, de l'intérieur du distributeur, les résidus de produit restés en suspension; l'aspirateur est connecté à un tiroir, situé au dessous des goulottes de produit, de façon à intercepter la poudre impalpable qui n'a pas été utilisée par les sélections; le temps d'action de l'aspirateur est programmable par un paramètre logiciel (voir 09.01.f.); l'air aspiré est éjecté à travers des fentes du panneau arrière;

05.25. air-break

dans la machine E, accumule l'eau pour l'envoyer à la chaudière; le niveau est contrôlé par un flotteur et, si l'eau dépasse le niveau établi, elle reflue vers la sécurité de l'électrovanne d'entrée, en bloquant l'arrivée de nouvelle eau;

05.26. compteur volumétrique

seulement pour la version expresso; il fournit à la CPU la mesure de la quantité d'eau qui traverse le groupe café, pour en déterminer le volume; la quantité d'eau des sélections des solubles est établie seulement par le temps programmé au paramètre "eau N" (voir 09.01.a.);

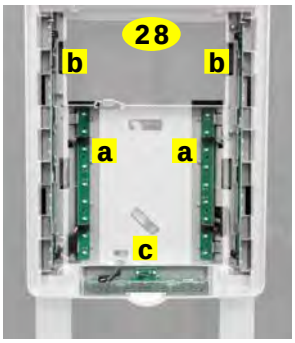


05.27. système de paiement

dans certaines versions il y a, à l'intérieur de la porte, les composants de soutien du système de paiement (non fourni); la caisse monnaies est munie d'une serrure, et le câble plat du système de paiement est inséré dans le connecteur à 10 pins J4 de la carte de l'afficheur;

05.28. éclairage porte

- l'éclairage du panneau de la porte est produit par deux modules à LEDs montés à l'intérieur du panneau (« a »);
- l'éclairage des côtés du panneau est produit par deux modules à LEDs montés à l'intérieur du panneau (« b »);
- la station de gobelets et le logo sont éclairés par un module monté à l'intérieur (« c »);



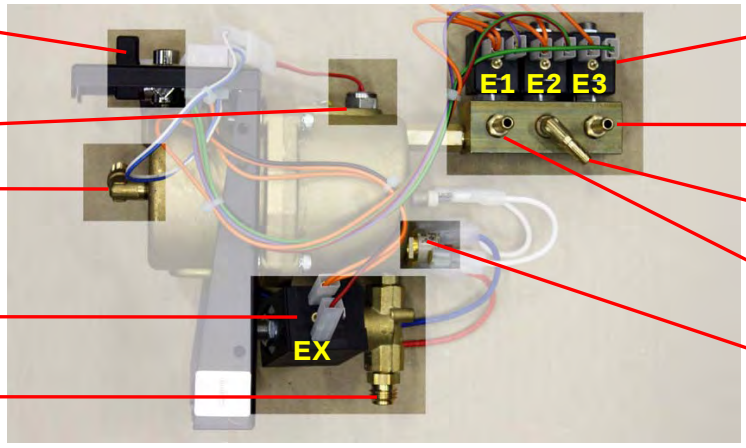
- les étiquettes des produits et les touches de sélection sont éclairées par deux modules («d») montés dans l'arrière de la porte;

05.29. pompe chaudière

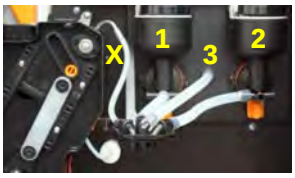
dans la machine E, une pompe à vibration avec by-pass dirige l'eau vers le bloc des électrovannes des produits solubles et vers la vanne à trois voies pour l'expresso;

05.30. chaudière

dans la machine E, chaudière à pression munie de sonde de température et klixons de protection; le robinet de vidange peut être utilisé pour vidanger le circuit hydraulique (voir 09.01.f.);



électrovanne	nom sw	sortie
E1	eau 1	bol 1
E2	eau 2	bol 2
E3	eau 3	eau chaude 3
EX	eau café	groupe café



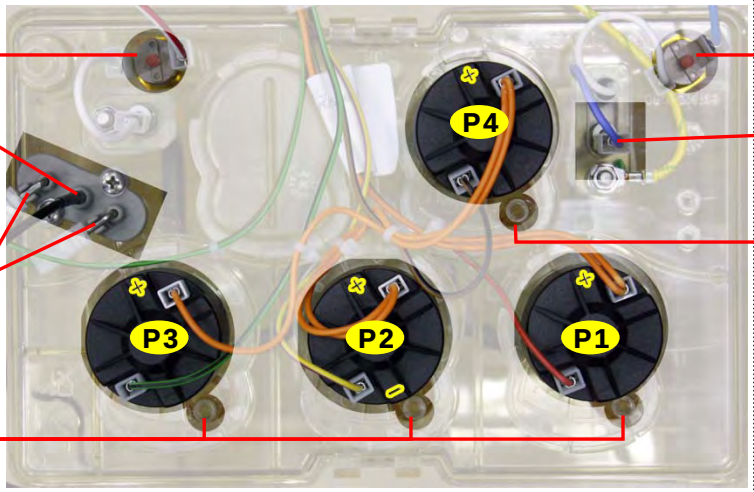
05.31. chauffe eau

dans la machine I, chauffe eau avec tous les éléments actives (résistance, protections thermiques, capteur de température, pompes) fixés sur le couvercle;

attention
ces composants peuvent être très chauds même quand la machine est éteinte;

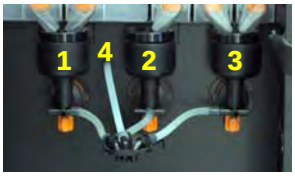
05.32. pompes chauffe eau

dans la machine I, pompes avec turbines immergées dans l'eau du chauffe eau; l'eau est convoyée dans des tuyaux qui alimentent les bols de mélange; (attention à la polarisation) (voir 03.16.);



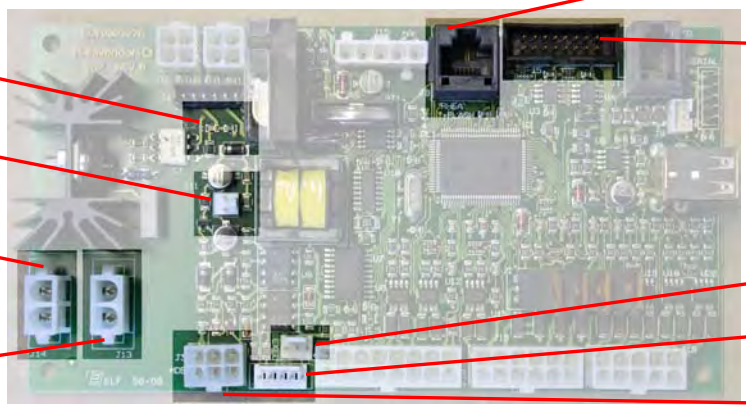
la quantité d'eau des sélections des solubles est établie par le temps programmé au paramètre "eau N" (voir 09.01.a.);

pompe	nom sw	sortie
P1	eau 1	bol 1
P2	eau 2	bol 2
P3	eau 3	bol 3
P4	eau 4	eau chaude 4



05.33. électronique

05.33.a. CPU



la carte CPU commande le fonctionnement de la machine, et est le siège des programmes de la machine; elle est fixée par quatre tourelles;
le câble téléphonique permet la connexion avec le logement de la clé flash (voir 05.13. et 05.33.c.) tandis que le câble de l'afficheur transmet les échanges de signaux entre le clavier et l'afficheur logés dans la porte (voir 05.02. et 05.03.); le câble de la sonde de température est séparé des câblages de la machine, afin de ne pas créer de difficultés quand on aura besoin d'enlever, éventuellement, la sonde;
la LED de la chaudière s'allume chaque fois que la résistance de la chaudière est activée;

05.33.b. carte afficheur

la carte de l'afficheur, fixée à l'intérieur de la porte, reçoit les signaux du clavier de sélection et permet l'affichage des messages; un câble plat la connecte à la CPU;

05.33.c. carte flash

logée à l'intérieur de la porte, sous le carter orange (voir 05.13.), elle permet d'insérer la clé flash pour la programmation de la machine (voir 09.06.);

05.33.d. carte expansion

la carte d'expansion, seulement dans les machines E, est nécessaire pour commander le moteur du groupe café, du moulin et du doseur;

05.34. logiciel

le logiciel installé dans la machine Cino XS grande peut être subdivisé en deux chapitres différents appelés:

- master:
  c'est le logiciel qui détermine les cycles de la machine, les liens entre les fonctions, l'ordre suivant lequel la machine exécutera les opérations; ce logiciel ne peut pas être modifié par l'opérateur, mais il peut être remplacé dans la carte CPU au moyen d'une clé flash écrite en usine ou grâce à rheAction (voir 09.06. et 05.35.);

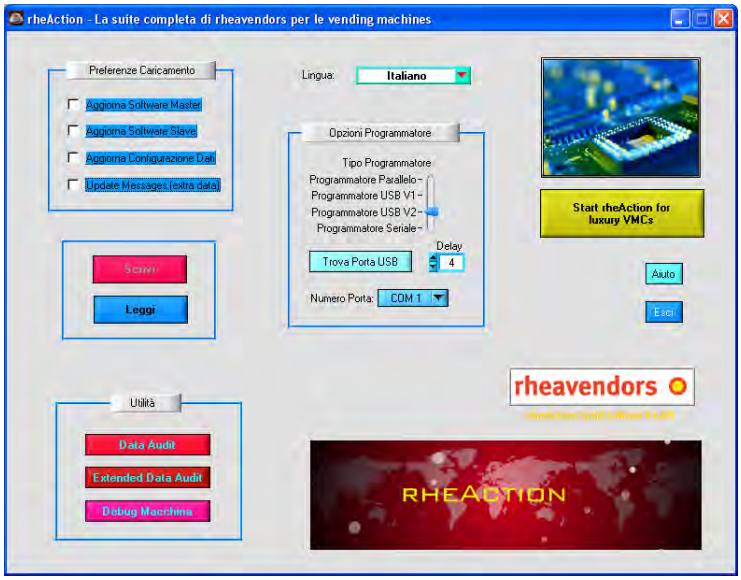
- configuration:
  c'est le logiciel qui détermine les temps et les successions suivant lesquels les boissons sont distribuées, le protocole du système de paiement, les modes d'affichage... les variables peuvent être modifiées par l'opérateur, soit à la main à bord de la machine, soit avec rheAction (voir 05.35. et 09.06.), pour adapter aux exigences des utilisateurs finaux le comportement de la machine (quantités et mélanges de produit, messages d'avertissement ...) (voir 09.);

au cas où il serait nécessaire d'actualiser dans la machine un des logiciels cités ci-dessus, il est important que la clé flash, avec laquelle on prélève et on installe le programme, soit physiquement branchée dans la carte adéquate; la procédure de transfert des logiciels doit respecter les étapes suivantes:

- éteindre la machine;
- brancher la clé flash dans le connecteur de la carte concernée;
- allumer la machine;
- attendre le message, visualisé par l'afficheur de la machine, de programmation effectuée;
- éteindre la machine et enlever la clé flash;

05.35. rheAction

pour compléter et intégrer la programmation exécutable en machine, il existe un système appelé rheAction, composé d'une partie logicielle et d'une partie matérielle, que l'on peut installer dans un PC, et qui peut mémoriser, modifier, écrire les données de configuration des machines Rhea;
Rhea Vendors group est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations concernantes le système rheAction (voir 02.03.);



06.
actions préliminaires

06.01. manutention

le transport, la manutention, l'emplacement du distributeur, doivent être exécutés uniquement par du personnel expert et spécialement formé; pendant les déplacements, il ne faut jamais renverser la machine, et les flèches d'orientation sur l'emballage doivent toujours être respectées;

attention

manier la machine avec des précautions particulières pour prévenir tout accident possible au personnel préposé; vu le poids et le gabarit du distributeur, il est conseillé d'utiliser un chariot transporteur à basse vitesse;

06.02. déballage

- approcher le distributeur emballé de sa position de travail;
- couper les deux courroies en plastique;
- soulever l'emballage externe;
- enlever le bac d'égouttage;
- enlever par le haut le sachet de protection;
- soulever le distributeur et le placer sur le plan de travail;

attention

les matériaux de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée de presonnes non concérnées, en particulier des enfants, car ils sont une source potentielle de dangers; l'élimination des éléments de l'emballage doit être confiée à une entreprise spécialisée;

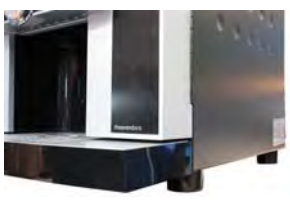
06.03. mise en place

le distributeur doit être placé dans sa position de travail dans un local abrité, en utilisant un support adapté au poids de la machine (voir 03.02.) et en ayant soin de maintenir une distance entre la machine et les murs qui permettra une bonne circulation d'air et un accès facile; l'inclinaison éventuelle du plan ne doit pas dépasser 2°; il est conseillé d'utiliser une protection imperméable, facile à nettoyer, au dessous du distributeur, pour pouvoir recueillir toute chute accidentelle de produits;

06.04. préparation

quand la machine est en position de travail:

- couper la bandelette qui lie la clé de la porte à la grille du bac de récupération des liquides;
- insérer la clé dans la serrure (voir 05.05.), la tourner et ouvrir la porte;
- enlever l'enveloppe avec les documents et les étiquettes;
- prendre le câble d'alimentation et le raccord hydraulique; ce dernier peut être utilisé pour faire la connexion hydraulique au réseau;
- visser les quatre pieds aux coins inférieurs de l'armoire, en les réglant pour que la machine soit correctement inclinée;
- soulever le couvercle de la machine;



07.
connexions

07.01. hydrique

dans les machines où l'alimentation hydrique vient du réseau, vérifier que l'eau soit potable, qu'elle ne contient pas d'impuretés et qu'elle n'est pas excessivement dure; éventuellement la faire analyser par un laboratoire; vérifier que la pression de l'eau dans le réseau est celle prescrite pour la machine (voir 03.03.) et utiliser une pompe ou un réducteur au besoin; l'installation d'un robinet pour isoler la machine du réseau peut être utile; la connexion doit être effectuée avec un tuyau en matière homologuée pour usage alimentaire, capable de supporter la pression d'exercice; au besoin, recourir à un filtre adoucisseur, en ayant soin de remplacer régulièrement la cartouche de façon à préserver les composants de la machine;
dans les machines avec réservoir d'eau interne, vérifier que la cuve soit placée correctement dans son siège et la remplir;
les caractéristiques de potabilité des « eaux pour la consommation par l'homme » peuvent être trouvées à l'adresse Internet suivante:

www.camera.it/parlam/leggi/deleghe/testi/01031dl.htm

07.02. électrique

respecter les normes relatives aux connexions au réseau électrique, en particulier en ce qui concerne la mise à la terre, et brancher la machine de façon permanente sans utiliser aucune réduction, aucun adaptateur, ni prises multiples ni rallonges; utiliser uniquement et exclusivement le câble de connexion au réseau fourni avec le distributeur; l'installation d'un interrupteur pour isoler la machine du réseau peut être utile;

attention

au préalable, vérifier si le rèseau électrique est capable de fournir la puissance requise par la machine (voir 03.03.); respecter scrupuleusement les données de l'étiquette matricule (voir 02.04.); brancher le câble dans le culot de connexion (voir 05.07.) et seulement ensuite connecter la fiche à la prise prévue pour alimenter le distributeur;
se référer éventuellement à l'adresse Internet suivante:

www.curaenergy.it/file/080122_decreto_ministeriale_37.pdf

08.
premier allumage

08.01. préambule

après avoir déballé le distributeur et l'avoir placé en position stable sur le poste de travail, et après l'avoir branché ou alimenté (machine A), hydrauliquement et électriquement, il faut maintenant effectuer quelques actions pour qu'il puisse fonctionner;

08.02. activité

ouvrir la porte, soulever le couvercle, allumer l'interrupteur général de la machine (voir 05.08.);

pour les versions E, mettre une petite quantité de café en grains dans le bac grain pour ne pas faire afficher le message d'erreur de manque de café; ne pas oublier d'ouvrir la guillotine du bac grain;

pas de café grains
OFF 09

attention

placer un gobelet sous les buses, insérer la clé de service dans l'interrupteur de la porte et la faire tourner (voir 05.11.);

remplissage eau...
attendez

à la fin de l'assemblage et de l'essai final, nous vidangeons la machine de l'eau utilisée pour les tests; pour le premier allumage sur place, avant toute autre action il faut remplir le circuit hydraulique; pour cela la machine chargera de l'eau en continu, en affichant:

mise en fonction
attendez

installation

attendre quelques secondes que de l'eau sorte des buses de distribution; le flux d'eau s'arrêtera automatiquement et l'afficheur visualisera:

fin
d'installation

maintenant la phase de chauffage de l'eau dans la chaudière commence: sa température devra atteindre la valeur programmée (voir 09.01.e.); à la fin de cette phase, l'afficheur visualisera le message:

attendez...
température

Cino XS
Espresso

les conditions de transport, de stockage et d'installation ne permettent pas d'utiliser immédiatement le distributeur; il est conseillé d'effectuer un cycle de lavage complet avant d'utiliser le distributeur;

08.03. lavage

appuyer sur le bouton de programmation (voir 05.12.); l'afficheur visualise, en les alternant, les messages:

1= PROG.
3= FREE

attention

2= DATA 4= LAV.
5= MANUT.

le distributeur est parfaitement alimenté et en fonction; les pièces mobiles du groupe café seront actionnées; faire très attention;
placer un gobelet sous les buses; la machine distribue, pour chaque lavage, une quantité d'eau prédéterminée;

appuyer sur « 4 » pour activer le lavage du circuit hydraulique (chauffe eau , tuyaux, bols, ...);
l'afficheur montre:

lavage
sel. 1-2-3-4 8=ls

- dans la version E, la touche « 1 » fera distribuer de l'eau grâce au groupe café; les sélections « 2 » et « 3 » le feront dans les deux bols pour produits solubles; la sélection « 4 » fera verser, à travers le tuyau de sortie, de l'eau chaude dans la tasse; la touche « 8=san. » fera le lavage de désinfection du groupe (voir 09.04.);

- dans la version I, les touches « 1 », « 2 » et « 3 » feront verser de l'eau dans les trois bols pour produits solubles; la touche « 4 » fera verser, à travers le tuyau de sortie, de l'eau chaude dans la tasse;

répéter plusieurs fois l'opération, pour obtenir un rinçage complet de tout le circuit hydraulique de la machine; pendant les lavages, l'afficheur montre:

lavage N

éteindre le distributeur avec la clé de service; la remettre dans son support (voir 05.11.); éteindre aussi l'interrupteur général au dos de la machine (voir 05.08.);

08.04.

préparer une solution désinfectante anti-bactérienne à base de chlore, en suivant les instructions jointes au produit; enlever et immerger dans la solution: les bacs à produits démontés, les bols des mixeurs, leurs hélices, et les tuyaux silicone de distribution des produits; le temps nécessaire à la désinfection est indiqué sur l'emballage du produit anti-bactérien; quand le temps nécessaire est passé, enlever de la solution toutes les pièces désinfectées, les essuyer soigneusement avec des chiffons propres, et les remonter dans la machine; mettre en position fermée les diaphragmes des goulottes de produit des bac à produits solubles, et remplir ces conteneurs des produits prévus, en respectant la configuration de la machine (voir 04.) et les étiquettes produits; remplir le bac grain (dans les machines E) de café en grains; fermer les bacs, en mettant leurs couvercles supérieurs;
mettre en position ouverte les diaphragmes des goulottes de produit (voir 05.20.), et tirer vers soi la guillotine de fermeture du bac à grain (dans les machines E);

pour exécuter correctement les opérations de nettoyage et de traitement des produits alimentaires, on peut se référer aux explications qui se trouvent à l'adresse Internet:

www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pagineAree_1225_listaFile_itemName_0_file.pdf

baisser le couvercle et fermer la porte avec la clé de la serrure (voir 05.05.), et ranger cette dernière dans un endroit sûr;

08.05.

allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur général; l'afficheur montrera en séquence les messages:

Cino XS Espresso

Mise en fonction Attendez

Attendez... température

jusqu'à ce que la température de l'eau du chauffe eau et de la chaudière soit adaptée à la valeur programmée dans la mémoire (réglée en usine);

à la fin de cette phase de chauffage de l'eau dans la chaudière, le distributeur est disponible à distribuer les boissons gratuitement, et l'afficheur visualise, en les alternant, les messages d'attente:

rheavendors

Cino XS Espresso

09. programmation

le distributeur est programmé avec des paramètres considérés comme standard pour la configuration spécifique requise; les valeurs qui forment la composition des recettes, écrites dans les mémoires de la carte, permettent la distribution de boissons sans que l'installateur ne doive accomplir des programmations particulières; s'il faut modifier ces paramètres pour adapter les boissons produites, voir ce qui suit; à la fin du chapitre (voir 09.07.), un tableau récapitulatif peut vous aider à retrouver toutes les rubriques qui composent la programmation;
pour accéder à la modalité de programmation, il faut ouvrir la porte antérieure de la machine, et utiliser la clé de service dans l'interrupteur de sécurité;

attention

dans cette modalité de fonctionnement, le distributeur est à tous les effets alimenté et en fonction; faire très attention;

accéder

appuyer sur la touche « PROG » (voir 05.12.);
l'afficheur visualise, en les alternant, les messages:

1= PROG.
3= FREE

2= DATA 4= LAV.
5= MANUT.

- « 1 » on accède à la programmation des variables de la machine;
- « 2 » la quantité de boissons distribuées s'affiche;
- « 3 » permet la distribution gratuite;
- « 4 » distribue de l'eau pour le lavage des circuits hydrauliques;
- « 5 » permet de programmer les interventions d'entretien;

sortir

à la fin de la programmation, pour retourner au fonctionnement normal du distributeur, et mémoriser les variations effectuées, appuyer sur « 1 » et ensuite sur la touche « PROG »; l'afficheur montre:

Fin de program.
attendez ...

09.01. « prog »

appuyer sur la touche « PROG », appuyer sur « 1 »; les boutons du clavier de sélection prennent dès à présent les fonctions:

touche 1	Fait défiler en avant les arguments
touche 6	Fait défiler en arrière les arguments

touche 2	Fait défiler en avant les variables des arguments
touche 3	Fait défiler en arrière les variables des arguments

touche 4	Incrémente la valeur de la variable affichée
touche 5	Décrémente la valeur de la variable affichée

les arguments sont (les faire défiler avec la touche « 1 »):

09.01.a. touche 1 ... touche 10 — contient les variables qui composent la sélection 1; ... contient les variables qui composent la sélection 10;

PROGRAMMATION TOUCHE N

09.01.b. prix — établit les prix de chaque distribution;

PROGRAMMATION PRIX

09.01.c. prix spéciaux — établit les prix de chaque distribution produite dans des tranches horaires particulières;

PROGRAMMATION PRIX HAPPY

09.01.d. pièces — détermine les valeurs des pièces;

PROGRAMMATION PIECES

09.01.e. température — permet la programmation des températures de l'eau de la chaudière;

PROGRAMMATION TEMPERATURE

09.01.f. divers — programmations de différentes options;

PROGRAMMATION DIVERS

09.01.g. diagnostic — certains paramètres de la machine peuvent être affichés;

DIAGNOSTIQUE

09.01.h. données de vente	affiche les quantités de distributions effectuées;	VENTES AUDIT
09.01.i. MDB	contient la programmation des paramètres du protocole MDB;	PROGRAMMATION MDB
09.01.l. horloge	permet la programmation de l'horloge de la machine;	PROGRAMMATION HORLOGE
09.01.m. hors service	enregistre les éventuelles pannes survenues;	REGISTRATION HORS SERVICE
09.01.n. compteur de produits	contrôle et active les distributions de produit;	PROGRAMMATION QUANTITE PRODUIT
09.01.o. entretien	contient les paramètres de contrôle pour l'entretien de la machine;	PROGRAMMATION MAINTENANCE
09.01.p. CARTE RFID	détermine les paramètres de la carte RFID;	PROGRAMMATION RFID CARD
09.01.q. calibrage moteurs	règle la vitesse des pompes du chauffe eau dans les machines I et des moteurs de produit;	PROGRAMMATION CALIBR. MOT.
09.01.r. id. machine	contient les paramètres d'identification de la machine;	PROGRAMMATION ID. MACHINE
09.01.a. touches de 1 à 10	si, quand l'afficheur visualise « touche n », on appuie sur la touche « 2 », on fait défiler les variables qui composent la fonction de cette touche:	
	- si l'on appuie sur « 2 » quand « EN FONCTION », la touche exécutera la fonction pour laquelle elle est programmée (distribution d'une boisson); voir le paragraphe «en fonction»;	EN FONCTION
	- si l'on appuie sur « 2 » quand « INHIBE », la touche sera désactivée et n'exercera aucune fonction;	INHIBE
	- si l'on appuie sur « 2 » quand « PRESELECTION », la touche appuyée avant la sélection proprement dite exercera la fonction des rubriques indiquées au paragraphe « présélection » (faire défiler avec les touches « 4 » et « 5 »);	PRESELECTION
	- si l'on appuie sur « 2 » quand « HABILITE froid », on active le bouton de sélection pour la distribution de boissons froides (machine avec option FP);	HABILITE froid
« en fonction »	utiliser la touche « 2 » pour faire défiler les rubriques suivantes:	
	si l'on choisit l'option « étendue », l'afficheur montre toutes les variables, tandis que si l'on choisit « réduite », seuls les paramètres avec des valeurs autres que zéro seront affichés (utiliser les touches « 4 » et « 5 » pour varier cette option);	programmation: ETENDUE programmation: REDUITE
	dans les machines E, le premier produit programmable pour chaque touche de sélection est le café expresso; les variables sont deux:	
	- la quantité d'eau dans la tasse; on la modifie avec « 4 » et « 5 »; si la variable est zéro, l'expresso ne sera pas distribué (boisson composée seulement de produits solubles);	EAU CAFE' EXPRES. 0= inhibé cc: 00
	- la distribution du café se fera avant (valeur 1) ou après (valeur 0) les solubles;	SEQUENCE CAFE' 1=avant café N

	toujours en faisant défiler avec « 2 », l'afficheur montrera:	
	avec les touches « 4 » et « 5 » on peut varier le temps de rotation du moteur de produit N, ce qui permet de changer la quantité de produit distribuée; si le temps est zéro, le produit N n'est pas distribué; il est possible de faire un « essai temps » de la valeur programmée; (voir 13.18.);	PRODUIT N 0= inhibé 0.0
	s'il est programmé avec un temps autre que zéro, le moteur de produit N s'activera avec le retard ici programmé: on incrémente ou décrémente le temps de retard en appuyant sur les touches « 4 » et « 5 »;	retard départ PRODUIT N 0.0
	on peut interrompre brièvement le temps de rotation du moteur de produit une fois ou deux pendant la distribution (0 = aucune interruption);	nombre de pauses 00
	paramètre utilisé dans les machines avec doseur à temps;	tempo moulin 0.0
distribution LM	dans la sélection « Lait macchiato », établit le retard entre le deuxième lait et la distribution de l'expresso;	Latte Macchiato START BREWER 0.0
	si l'on active cette option, dès que la pastille de café moulu est compressée, la pompe distribue une petite quantité d'eau pour la mouiller, puis elle s'arrête et reprend le cycle de distribution normal;	PREINFUSION 0=no N
distribution LM	établit la quantité de lait de la deuxième distribution;	PRODUIT LM 0= inhibé 0.0
distribution LM	détermine le retard de la deuxième distribution de lait;	retard départ PRODUIT LM 0.0
distribution LM	détermine les interruptions de la deuxième distribution de lait;	nombre de pauses 00
	détermine le temps d'allumage de la pompe, et donc la quantité d'eau distribuée; il est possible de faire un « essai temps » de la valeur programmée; (voir 13.18.);	EAU N TEMPS 0= inhibé 0.0
	la distribution de l'eau dans le bol se fera avec le retard ici programmé;	retard départ EAU N 0.0
	seulement pour les machines I, on peut ici régler le flux d'eau dans les bols: lent, moyen, rapide, avec les touches « 4 » et « 5 »;	flux eau: N moyen
	on peut varier le temps de rotation de l'hélice du mixeur avec les touches « 4 » et « 5 »; avec le temps zéro le mixeur ne tourne pas; il est possible de faire un « essai temps » de la valeur programmée; (voir 13.18.);	MIXEUR N 0= inhibé 0.0
	si le temps de rotation est autre que zéro, la rotation de l'hélice du mixeur se fera avec ce retard;	retard départ MIXEUR N 0.0
	la vitesse de rotation du mixeur peut être réglée ici, entre lent, moyen, rapide, avec les touches « 4 » et « 5 »;	vitesse MIXEUR N moyen
distribution LM	établit la quantité d'eau de la deuxième distribution de lait;	EAU LM TEMPS 0= inhibé 0.0
distribution LM	détermine le retard de la quantité d'eau de la deuxième distribution de lait;	retard départ EAU LM 0.0
distribution LM	établit le temps de rotation du mixeur de la deuxième distribution de lait;	MIXEUR LM 0= inhibé 0.0
distribution LM	si autre que zéro, retarde, pour le temps programmé, l'allumage du mixeur;	retard départ MIXEUR LM 0.0

distribution LM	détermine la vitesse à laquelle le mixeur de la deuxième distribution de lait doit tourner;	vitesse MIXEUR LM N moyen
distribution LM	indique à la machine quel bac à produit utiliser pour la distribution de lait;	Bac produit LAIT LM n:N
distribution LM	établit quelle eau utiliser pour la deuxième distribution de lait;	LM lait eau numéro= 0
	pour produire des boissons de grand volume (pichet), permet de répéter automatiquement N fois la sélection:	PICHET 0=no n:00
	avec « 4 » et « 5 » choisir le nom de la boisson qui sera affiché pendant la distribution; les options sont: - « standard », l'afficheur visualisera « boisson N en préparation »; - « liste de noms » de boissons disponibles dans la mémoire de la machine; l'afficheur visualisera « nom boisson en préparation »; - « custom »: l'afficheur visualisera les noms personnalisés par l'utilisateur; il faut créer un fichier de configuration avec rheAction (voir 05.35.) et le copier sur la machine avec une clé flash (voir 09.06.);	nom sélection N xxxx standard
« présélection »	en fonction des différentes versions de la machine, différents messages de présélection sont disponibles:	
« décaféiné / orge »:	la présélection permet de remplacer le café expresso par le café soluble (ou par l'orge); les variables sont:	
	- message visualisé sur l'afficheur pendant la distribution;	message preselect. DECAFEINE
	- bac à produit décaféiné (touches « 4 » et « 5 »);	bac produit DECAFEINE n:N
	- bol et eau pour le mélange (touches « 4 » et « 5 »);	ev-mixeur DECAFEINE n:N
	- variation de prix par rapport à la boisson standard avec expresso (touches « 4 » et « 5 »);	prix décaféiné 0=+ 1=– 00
	- touches pour lesquelles la présélection est effective (faire défiler avec la touche « 2 » et choisir l'activation ou non avec les touches « 4 » et « 5 »; cette instruction sera répétée dans toutes les présélections pour en activer ou non l'effet sur la touche (*);	habil. presel. touche N: OUI (*)
« extra lait »	- choisit le conteneur de lait;	bac produit LAIT n:N
	- détermine de combien de secondes varier le temps de la rotation du moteur du produit programmé dans la configuration; (voir *);	quantité EXTRA LAIT + 0.0
« expresso »	- décrémente du pourcentage programmé la quantité d'eau programmée dans les sélections d'expresso; (voir *);	quantité EAU EXPRESSO -00 %
« sans sucre »	- choisit le conteneur du sucre;	bac produit SUCRE n:N
« extra sucre »	- choisit le conteneur du sucre;	bac produit SUCRE n:N
	- détermine de combien de secondes varier le temps de la rotation du moteur du produit programmé dans la configuration; (voir *);	quantité EXTRA SUCRE + 0.0
« cup to go »	- incrémente du pourcentage programmé la quantité de produit;	PRODUIT percent +00 %
	- incrémente du pourcentage programmé la quantité d'eau;	EAU percent +00 %
	- variation de prix par rapport à la boisson standard; (voir *);	+ o - prix 0=+ 1=– 00

« sucre »	- choisit le conteneur du sucre; (voir *);	bac produit SUCRE n:N
« long »	- incrémente du pourcentage programmé la quantité d'eau ; (voir *);	quantité EAU LONG +00 %
« pichet »	- détermine qu'une distribution se répète le nombre de fois qui a été programmé auparavant dans « pichet », pour produire un volume de produit plus important;	message preselect. PICHET
09.01.b. prix	quand on appuie sur la touche « 2 », l'afficheur visualise: à chaque sélection peut être attribué un prix de vente; utiliser « 4 » et « 5 » pour varier le montant, et « 2 » pour faire défiler les dix lignes de prix;	PRIX N 0.00
09.01.c. prix spéciaux	quand on appuie sur la touche « 2 », l'afficheur visualise: à chaque sélection pourra être attribué un prix de vente valable seulement s'il se fera dans des tranches horaires particulières (voir 09.01.l.); utiliser « 4 » et « 5 » pour varier le montant, et « 2 » pour faire défiler les dix lignes de prix;	PRIX N 0.00
09.01.d. pièces	pour le système de paiement parallèle, il faut attribuer à chaque canal sa valeur ; appuyer sur « 2 » pour faire défiler les pièces de A à J, et utiliser « 4 » et « 5 » pour en modifier la valeur;	PIECES A 0.00
09.01.e. température	quand on appuie sur la touche « 2 », l'afficheur visualise:	
pour les versions I	utiliser les touches « 4 » et « 5 » pour augmenter ou décrémenter la température de l'eau du chauffe eau;	TEMPERATURE chaudière NN
pour les versions E	utiliser les touches « 4 » et « 5 » pour varier la température de la chaudière;	TEMPERATURE expresso NN
	quand on appuie sur la touche « 2 », l'afficheur visualise:	
	établit après combien de minutes à partir du dernier expresso il faut activer le paramètre suivant;	DEFINITION premier café 00
	détermine le temps d'allumage de la résistance de la chaudière pour élever la température de l'eau;	temps rechauff. sec.: 00
09.01.f. divers	dans la rubrique « divers » sont comprises certaines options (on peut modifier les valeurs de ces options avec les touches « 4 » et « 5 »):	
	- code machine A et B: la machine peut être numérotée pour la distinguer d'autres machines similaires (collecte de données);	code machine A NN
		code machine B NN
	- numéro message: permet de choisir, avec les touches « 4 » et « 5 », entre différents messages, à visualiser sur l'afficheur quand la machine est en attente;	message numéro N
	- options de programmation monnayeur: avec les touches « 4 » et « 5 » on peut faire défiler les options de colloque avec le système de paiement; choisir entre:	
	- parallèle vente simple	type monnayeur PAR. SING. VEND
	- parallèle vente multiple	type monnayeur PAR. MULT. VEND
	- executive	type monnayeur EXECUTIVE
	- executive price holding	type monnayeur PRICE HOLDING
	- MDB	type monnayeur MDB

- code d'accès: permet d'accéder à la modalité de programmation, seulement après avoir tapé un mot de passe que l'on peut choisir avec les touches « 4 » et « 5 » ; noter soigneusement la combinaison qu'on a choisie;

code d'accès NN

- retard de l'aspirateur: détermine pendant combien de minutes l'aspirateur des poudres restera activée après la dernière distribution;

temps ventilateur min. NN

- temps de beep: temps du signal sonore, activé à la fin de chaque fonction de la machine;

temps beep 0.0

- nombre de chiffres décimaux: détermine combien de chiffres décimaux sont considérés dans la comparaison entre le prix de la sélection et la somme insérée;

nombre de décimal N

- langue: permet d'afficher les messages dans une des trois langues disponibles;

langue: française

- type de mouture: dans la machine E, décide si la mouture du café se fait pour la sélection de l'expresso en cours ou pour la sélection suivante;

type meule 0=ap. 1=av. 2=t. N

- couleur afficheur; permet de choisir l'aspect de l'afficheur désiré;

couleur afficheur 00

- première installation: sert à remplir le circuit hydraulique au premier allumage; si la valeur est zéro, au prochain allumage la machine exécutera le cycle comme décrit au 08.02.;

première installation 0= première N

- dans la machine E, permet de vidanger automatiquement les circuits hydrauliques:
  - déconnecter l'alimentation hydrique, raccorder une rallonge au tuyau de vidange de la chaudière, le mettre dans un seau et appuyer sur « 4 »;

désinstaller 4=START

  - ouvrir le robinet de la chaudière (voir 05.30.) et appuyer sur « 5 »;

ouvrir la vanne chaudière 5=START

  - l'afficheur montre:

Désinstallation en cours

  - enlever le tuyau et fermer le robinet de la chaudière lorsque l'afficheur montre:

Fermer la vanne de la chaudière

à la fin du cycle de désinstallation, les valeurs des températures de l'eau de la chaudière seront mises à zéro et la machine sera programmée sur « PREMIERE INSTALLATION=0 »;

- dans la machine E, décide si l'on veut, en stand-by, maintenir la chambre d'infusion du groupe café insérée dans le piston supérieur (fermé);

Position Brewer 0=clos 1=ouvert N

- active la fonction de l'heure légale;

Summer Time 1=OUI N

- établit après combien de sélections la machine devra restituer les pièces insérées pour la sélection en cours;

numéro sélection Bingo NN

- détermine s'il faut activer un prix différent pour le paiement avec carte RFID;

prix avec carte 1=prix happy N

- active le mode de vente gratuit (0 = désactivation, 1 = permet une seule distribution gratuite, 2 = permet la distribution gratuite);

FREE VEND habil. 0=no 1=1 2=++ N

09.01.g. diagnostic

quand on accède au diagnostic avec la touche « 2 », on peut programmer la machine (touches « 4 » et « 5 ») de façon à afficher, en alternance avec le message d'attente, la valeur de la température de l'eau de la chaudière; en appuyant encore sur « 2 », l'afficheur montre la valeur de la tension qui alimente les actionneurs à 24 Vcc;

HABIL. AFFICHAGE TEMPERA. 1=OUI N

VOLTAGE volt: 00.0

09.01.h. données de vente

ce menu contient les quantités des sélections effectuées par la machine; les dénominations respectent la norme EVA-DTS:

- VA 102
  quantité de ventes totales (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);

- VA 104
  quantité des ventes effectuées à partir de la dernière mise à zéro;

- VA 101
  montant total de l'encaisse (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);

- VA 103
  montant de l'encaisse à partir de la mise à zéro;

- VA 202
  quantité totale d'essais (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);

- VA 204
  quantité d'essais à partir de la mise à zéro;

- VA 302
  quantité de ventes gratuites (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);

- VA 304
  quantité de ventes gratuites à partir de la mise à zéro;

- CA 201
  montant total vendu en argent comptant (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);

- CA 203
  montant vendu en argent comptant à partir de la mise à zéro;

- CA 202
  quantité totale de sélections vendues en argent comptant;

- CA 204
  quantité de sélections vendues en argent comptant à partir de la mise à zéro;

- CA 305
  montant total de l'encaisse en argent comptant;

- CA 301
  montant partiel de l'encaisse en argent comptant;

- DA 401
  montant total chargé sur les cartes RFID;

- DA 402
  montant total chargé sur les cartes RFID à partir de la mise à zéro;

- DA 201
  montant total vendu avec la carte RFID;

- DA 203
  montant total vendu avec la carte RFID à partir de la mise à zéro;

- DA 202
  quantité de sélections vendues avec la carte RFID;

- DA 204
  quantité de sélections vendues avec la carte RFID à partir de la mise à zéro;

- LA 1*1
  sélections vendues au prix standard;

- LA 1*2
  sélections vendues au prix spécial;

- PA 403
  sélections gratuites;

TOTAL SELECTIONS NN

PARTIEL SELECT. NN

TOTAL CAISSE 0.00

PARTIEL CAISSE 0.00

TOTAL TEST 00

PARTIEL TEST 00

TOTAL FREE 00

PARTIEL FREE 00

TOTAL VENDU CASH 0.00

PARTIEL VENDU CASH 0.00

N.TOT. SEL. CASH 00

N.PAR. SEL. CASH 00

TOTAL CASH-BOX 0.00

PARZ. CASH-BOX 0.00

total charge carte 0.00

partiel charge carte 0.00

total discharge carte 0.00

partiel discharge carte 0.00

TOTAL SEL. CARD 00

PARC. SEL. CARD 00

TOTAL SEL. N 00

TOTAL SEL. N HAPPY 00

TOTAL SEL. N FREE 00

09.01.i. MDB

si l'on appuie sur « 2 », les variables nécessaires pour le protocole MDB seront affichées; comme la Cino XS grande ne peut pas accueillir des systèmes de paiement qui rendent la monnaie, certaines de ces variables, même si elles sont présentes, n'ont pas d'importance spéciale; touches « 4 » et « 5 » pour faire défiler les valeurs;

- distribution par les tubes: permet de vider les tubes porte-pièces;

VIDANGE TUBES
Sel.: 9-10-11-12

- activation rendeur de monnaie: active l'emploi du rendeur de monnaie pour changer les pièces;

habil. reste
0=abil. 1=dis. N

- crédit maximum: établit le montant du crédit maximum accepté;

credit maximum
0.00

- reste maximum: détermine le montant maximum du reste;

reste maximum
0.00

- vente simple/multiple: maintient ou non la somme résiduelle de crédit après une distribution;

vente
0=simp. 1=mult. N

- valeur du jeton: détermine la valeur du jeton;

valeur jeton
0.00

- mon. reste N: quand la machine est en mesure de rendre la monnaie, établit quelles pièces utiliser: de A à P;

piece reste N 0
0=acc. 1=inhibé

- mon. pas de reste N: quand la machine n'est pas en mesure de rendre la monnaie, établit quelles pièces ne pas accepter de la part de l'utilisateur: de A à P;

piece no reste N 0
0=acc. 1=inhibé

- programmer « 0 » pour activer le rendeur de monnaie; « 1 » active le rendeur de monnaie seulement s'il y a suffisamment de reste ou s'il y a la carte RFID, tandis que « 2 » l'active seulement s'il y a la carte RFID;

lecteur billet
accept=0,1,2 = 0

- valeur des tubes: indique la valeur contenue dans l'ensemble des tubes porte-pièces;

valeur tubes MDB
0.00

09.01.l. horloge

dans ce chapitre on peut déterminer:

- heure actuelle;

HEURE:
00:00

- jour actuel;

JOUR:
00

- mois actuel;

MOIS:
00

- année courante;

ANNEE:
00

- jour de la semaine;

JOUR:
(es.) martedì

avec les trois couples de paramètres (« départ tranche N » et « fin tranche N ») on peut établir trois tranches horaires pendant lesquelles la machine appliquera les prix qui sont établis dans les « prix spéciaux » (voir 09.01.c.);

debut tranche N:
00:00

fin tranche N:
00:00

pour chaque jour de la semaine on peut établir une tranche horaire pendant laquelle la machine n'accepte pas les sélections et réduit le chauffage de l'eau de la chaudière;

DEPART:
xxxxx 00:00

ARRET:
xxxxx 00:00

calcule la consommation électrique de la machine;

Kilowattheure:
0.0

à l'heure indiquée, la machine exécute un cycle de lavage, pourvu qu'elle ait exécuté, après le dernier cycle effectué, au moins cinq distributions;

LAVAGE:
00:00

09.01.m. hors service

affiche l'enregistrement des vingt dernières erreurs qui se sont produites dans la machine; faire défiler les enregistrements avec la touche « 2 », et appuyer sur la touche « 4 » pour mettre à zéro l'enregistrement (voir 11.);

n. N off NN
12:52 11-05-2009

09.01.n. compteur de produits

à chaque moteur de produit on peut assigner un crédit de temps en secondes, qui sera décrémenté à chaque distribution du dit produit; quand le crédit est terminé, à la demande de distribution comprenant ce produit, la machine répondra « sélection pas disponible »; à l'origine, ce contrôle est désactivé et la machine n'a pas de contraintes; pour programmer le temps de crédit d'un moteur de produit, il suffit d'incrémenter la variable avec les touches « 4 » et « 5 »; produits programmables de 1 à 6;
sortir comme d'habitude de la programmation;

quantité prod. N
[0.0] 0.0

il faut noter qu'on peut programmer un premier seuil d'attention, au-delà du quel l'afficheur visualisera un message d'alarme sans interférer avec le fonctionnement de la machine;

alarme prod. N
seuil: 0.0

quand le crédit de temps est terminé, l'opérateur peut décider s'il veut désactiver ou non la distribution des sélections qui comprennent ce produit;

habil. stop prod. N
1=stop 0

09.01.o. entretien

dans cet ensemble de paramètres, avec la « touche 2 » on peut programmer des compteurs pour obtenir une alarme après un nombre d'événements programmable (programmer avec « 4 » et « 5 » et appuyer sur la touche PROG pour mémoriser);

- distributions avant de devoir remplacer la cartouche du filtre externe éventuel; quand il restera 500 distributions, l'afficheur montrera « exécuter changement filtre d'eau », et quand le compteur arrivera à 0, il montrera « hors service filtre d'eau », en désactivant le fonctionnement de la machine;

dec. filtre eau
[00] 00

- distributions d'expresso avant de devoir entretenir le groupe café (voir 10.02.); quand il restera 5 distributions possibles, l'afficheur montrera « exécuter lavage groupe », et quand le compteur arrivera à 0, il montrera « hors service lavage groupe », et désactivera le fonctionnement de la machine;

dec. group café
[00] 00

- distributions d'expresso avant de devoir vidanger le bac des pastilles épuisées (voir 13.02.); quand le compteur arrivera à 5, le message « vider les marcs de café » sera affiché, jusqu'à ce que, le compteur étant arrivé à zéro, le fonctionnement de la machine sera désactivé et l'afficheur montrera « hors service marcs de café »;

dec. bac a marcs
[00] 00

09.01.p. carte RFID

- le crédit maximum qu'on peut charger dans la carte RFID;

credit maximum
0.00

- 0 pour chaque pièce (de A à J) qui peut être acceptée quand la carte RFID est présente;

piece A N
avec carte 0=acc.

- 0 pour chaque pièce (de A à J) qui peut être acceptée quand la carte RFID n'est pas présente;

piece A N
no carte 0=acc.

09.01.q. calibrage moteurs

par rapport à ce qui est programmé dans 09.01.a.:

- seulement dans les versions I, la vitesse de rotation de chaque pompe du chauffe eau peut être variée (touches « 4 » et « 5 ») de +/- 30%;

calib. pump N
+00 %

- on peut varier le temps de rotation de chaque moteur de produit (touches « 4 » et « 5 ») de +/- 30%;

calib. motor N
+00 %

09.01.r. id.machine

codes d'identification pour le relevé des données dans EVA DTS

- numéro de la machine;

code ID 101
00

- numéro de l'emplacement;

code ID 104
00

- configuration de la machine;

code ID 106
00

- adresse pour la connexion avec protocole DDCMP;

address VIDTS
00

- option à ne pas considérer;

not used evadts
00

09.02. « données »

quand on choisit l'option « données », l'afficheur montrera en succession les données des distributions effectuées, comme dans 09.01.h.;

09.03. « free »

permet la distribution gratuite des sélections; les sélections effectuées dans cette modalité sont comptées séparément (09.01.h.);

TEST VEND

09.04. « lavage »

quand on choisit cette option et appuie sur « 1 », « 2 », « 3 » ou « 4 », le distributeur distribuera une quantité d'eau prédéterminée pour laver le circuit correspondant (voir 08.03.);
l'afficheur montre:

lavage
sel. 1-2-3-4 8=ls

lavage N

dans les machines E, un cycle de lavage particulier permet de désinfecter le groupe café avec des produits de nettoyage spécifiques en pastilles; quand la porte est ouverte et que la machine allumée, entrer en programmation; après avoir choisi « 4 » et en appuyant sur « 8 », l'afficheur montre:

lavage san.
groupe P1=START

attention

le distributeur est parfaitement alimenté et en fonction; les pièces mobiles du groupe café seront actionnées; faire très attention;

après avoir mis un gobelet sous les buses de distribution, mettre une pastille dans la chambre du groupe café; appuyer sur « 1 » et attendre la fin automatique du cycle de lavage;

dans certaines versions est installé un cycle de lavage particulier, qui comporte des passages variés et distincts que l'on peut exécuter en suivant les indications de l'afficheur, comme par exemple:

mettre past.
P4=START

P3 pour continuer
lavage

lavage san.
fois N

09.05. « entretien »

exerce les mêmes fonctions qui sont décrites au point 09.01.o.;

09.06. support données

les valeurs des variables qui composent la programmation de la machine peuvent être transférées sur un support externe, la clé flash; pour transférer les paramètres de la machine dans la clé:

- éteindre la machine;
- ouvrir la porte;
- introduire la clé flash dans la fente du carter orange (voir 05.13. et 05.33.c.);
- allumer la machine;
- l'afficheur montre:

1 de key à VMC
2 de VMC à key

- appuyer sur « 2 »

- et attendre que l'afficheur visualise:

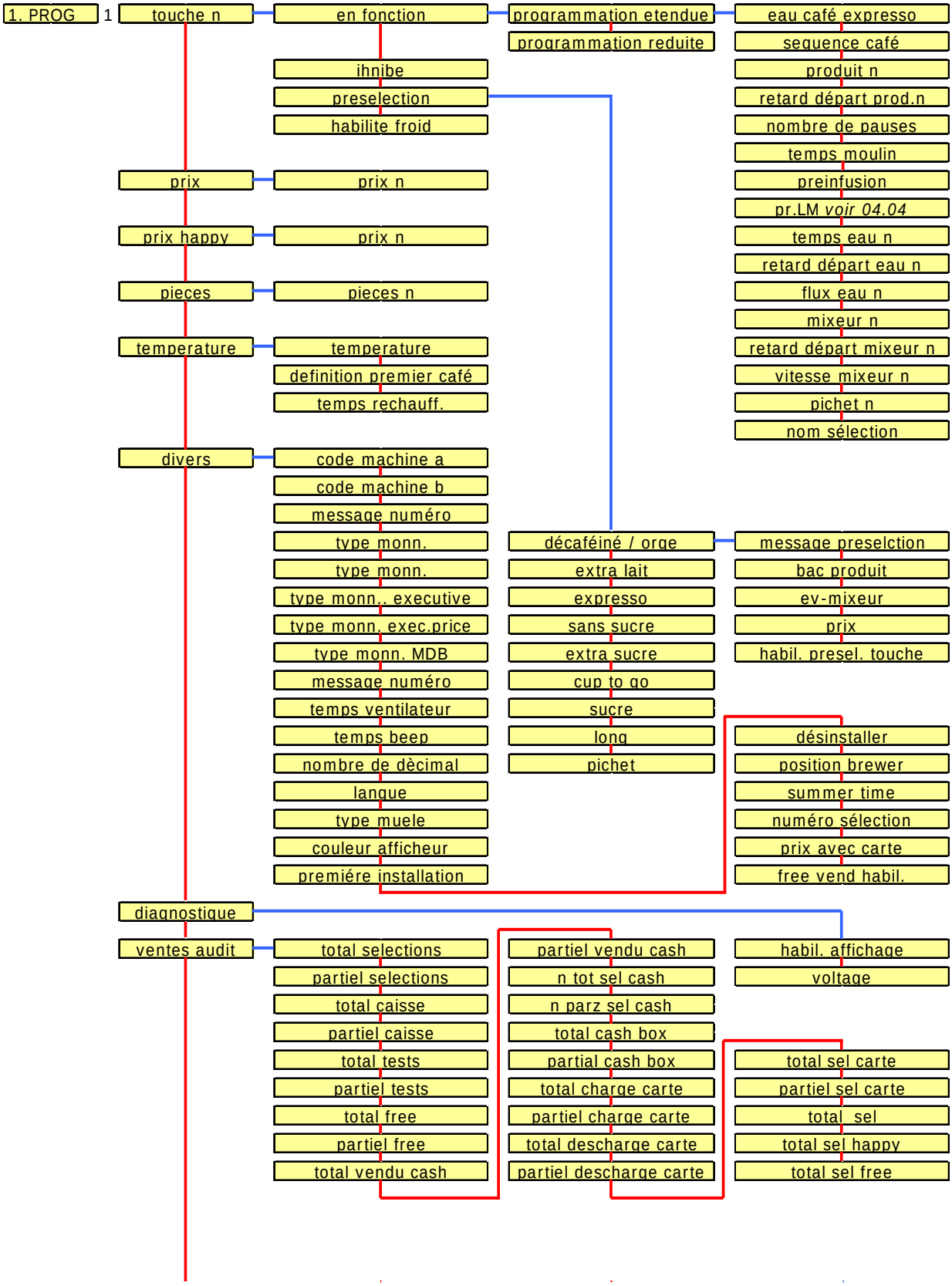
Fin de program.
attendez ...

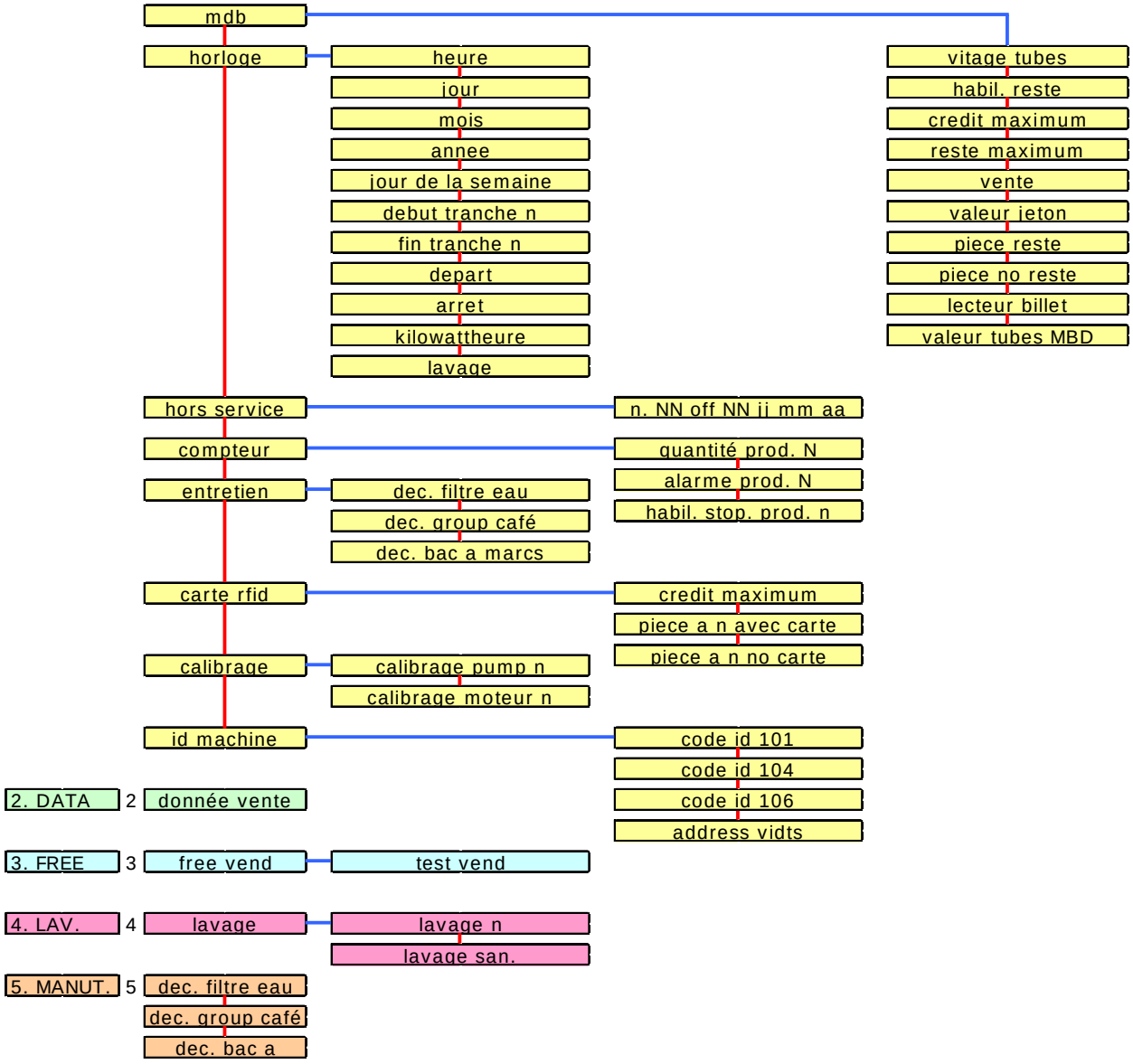
- éteindre la machine et enlever la clé flash;

la clé flash contient maintenant tous les paramètres caractéristiques de la machine où ils ont été prélevés. Si l'on veut programmer un autre distributeur avec ces données, on peut répéter la procédure précédente mais en appuyant sur la touche « 1 » au lieu de « 2 »; les informations seront transférées de la clé flash au distributeur; les deux procédures ne modifient pas les données contenues dans les supports où elles ont été prélevées;

Cino XS grande

09.07. schéma de programmation




mdb
horloge
heure
jour
mois
annee
jour de la semaine
debut tranche n
fin tranche n
depart
arret
kilowattheure
lavage
vitage tubes
habil. reste
credit maximum
reste maximum
vente
valeur jeton
piece reste
piece no reste
lecteur billet
valeur tubes MBD
hors service
n. NN off NN jj mm aa
compteur
quantité prod. N
alarme prod. N
habil. stop. prod. n
entretien
dec. filtre eau
dec. group café
dec. bac a marcs
carte rfid
credit maximum
piece a n avec carte
piece a n no carte
calibrage
calibrage pump n
calibrage moteur n
id machine
code id 101
code id 104
code id 106
address vidts
2. DATA
2
donnée vente
3. FREE
3
free vend
test vend
4. LAV.
4
lavage
lavage n
lavage san.
5. MANUT.
5
dec. filtre eau
dec. group café
dec. bac a

10.
entretien

le distributeur Cino XS grande n'a pas besoin d'opérations, de précautions ou de procédures particulières pour effectuer son travail; cependant une opération de nettoyage général exécutée avec l'attention et la constance nécessaire, peut aider la machine à maintenir ses performances au niveau optimal; pour exécuter correctement les opérations de nettoyage, on peut se référer aux explications qui se trouvent à l'adresse Internet:

www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pagineAree_1225_listaFile_itemName_0_file.pdf

on trouvera dans ce site toutes les indications pour opérer dans le plein respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) qui garantissent la qualité microbiologique, physique et chimique des denrées alimentaires et les modes de traitement corrects de ces denrées;

les opérations de nettoyage ont pour but de prévenir la croissance bactérienne dans les zones de la machine qui sont en contact direct avec les aliments, et de maintenir bien propres les parties qui transportent les produits constituant les boissons;

10.01. composants divers

laver les bols des mixeurs, les hélices, les tuyaux de sortie, le bac d'égouttage et les pastilles usées (dans E) avec de l'eau abondante, et enlever soigneusement les résidus éventuels de produit; après avoir nettoyé les parties structurelles de la machine avec des chiffons humides, et avoir essuyé les parties lavées, il faut les remonter en contrôlant qu'elles soient parfaitement sèches; vérifier que les sorties des conteneurs de produit et les goulottes soient propres et sans aucun résidu (voir 05.20.);

10.02. groupe café

dans les machines à expresso, il faut veiller à un entretien correct du groupe café (voir 05.15.); pour l'utilisation en conditions normales, on peut conseiller à titre indicatif les étapes suivantes;

- toutes les 5.000 distributions:
  - vérifier le joint du piston supérieur;
  - nettoyer les filtres supérieur et inférieur;
  - graisser la tige du filtre inférieur en utilisant de la graisse silicone pour usage alimentaire;

- toutes les 15.000 distributions:
  - vérifier le joint du piston supérieur;
  - nettoyer les filtres supérieur et inférieur;
  - graisser la tige du filtre inférieur en utilisant de la graisse silicone pour usage alimentaire;
  - remplacer les filtres supérieur et inférieur;
  - remplacer le joint du piston supérieur et la tige du piston inférieur;

- toutes les 30.000 distributions:
  - vérifier le joint du piston supérieur;
  - nettoyer les filtres supérieur et inférieur;
  - graisser la tige du filtre inférieur en utilisant de la graisse silicone pour usage alimentaire;
  - remplacer la chambre d'infusion;
  - remplacer les ensembles des filtres supérieur et inférieur;

le nettoyage et le lavage de tout le groupe café peut être fait sous l'eau courante; pour vérifier, nettoyer ou remplacer les filtres et les joints, après avoir démonté le groupe de la machine (voir 13.05.):

- dévisser les deux vis de blocage des plaquettes;

- tourner le piston supérieur pour accéder au joint et aux filtres supérieur et inférieur;

- graisser le joint du piston supérieur et la tige du piston inférieur;

10.03. chaudière

dans les machines pour produits solubles, vider la chauffe eau avec le tuyau de vidange; enlever le couvercle, et laver le bac en enlevant les résidus solides qui se sont accumulés au fond;
dans la machine expresso, démonter la chaudière; séparer la chaudière du bloc des électrovannes et vérifier le joint d'étanchéité; nettoyer les circuits hydrauliques de sortie des solubles et de l'expresso; en enlevant toute trace de résidus, vérifier que la troisième voie de l'électrovanne de l'expresso se décharge correctement; vider et nettoyer la cuve de l'air-break;

la fréquence de ces opérations dépend du nombre de distributions et de la dureté de l'eau utilisée; leur exécution régulière et attentive prévient les pannes et les défaillances, permet des distributions constantes et prolonge la vie de la machine; l'emploi d'un filtre adoucisseur, dont il faut changer la cartouche régulièrement, prévient la formation de calcaire;

10.04. hors service

au cas où le distributeur devrait rester inactif pendant une longue période, il est indiqué d'exécuter les points suivants:

temporaire

- exécuter le cycle de désinstallation (voir 09.01.f.);
- déconnecter les alimentations hydrique et électrique;
- vider le bac de recueil des liquides;
- vider et nettoyer les conteneurs de produit;
- nettoyer avec un chiffon humide les surfaces internes et externes;
- couvrir la machine avec une toile;
- l'entreposer dans un endroit abrité, à température non inférieure à 5 °C, avec une humidité relative non supérieure à 80%;

définitif

si l'on doit procéder à mettre hors service définitivement et éliminer des pièces du distributeur, il faut alors, après avoir fait les opérations indiquées ci-dessus, démonter le distributeur en subdivisant les pièces en fonction de la nature des matériaux; le symbole appliqué indique que les composants du distributeur ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers, mais doivent être livrés aux stations de collecte adaptées pour le recyclage des appareillages électriques et électroniques; consulter la Directive 2002/96/CE et toutes les prescriptions qu'elle contient; vous pouvez consulter le texte complet de cette Directive à l'adresse Internet:

http://europarl.europa.eu/

11. résolution des problèmes

certains mauvais fonctionnements provoquent un message d'erreur visualisé par l'afficheur; voici quelques indications générales concernant ces messages;

erreur	actions / commentaires	cause
OFF 2	contrôler la connexion entre la machine et le système de paiement; contrôler l'alimentation la programmation (voir 09.01.f.) et le fonctionnement du système de paiement; le message affiché peut être OFF 2 E (executive) ou OFF 2 M (MDB);	**manque de colloque entre la machine et le système de paiement**
OFF 3	vider le bac d'égouttage (voir 13.01.);	**bac d'égouttage plein**
OFF 5	EAROM de la carte CPU en panne; remplacer la carte CPU (voir 05.33.a.);	**non mémorisation des données**
OFF 6	électrovanne d'entrée eau déclenchée (eau venant du trop plein de la chaudière) ou ne fonctionnant pas; réticule du filtre interne bouché; l'eau n'arrive pas du réseau, le débit d'alimentation hydrique est insuffisant; le circuit hydraulique d'alimentation est étranglé ou bouché; cela peut se produire physiologiquement au premier allumage avec la chaudière complètement vide qui requiert un temps de remplissage plus long que d'habitude; (voir 05.10.);	**temps de remplissage de la chaudière ou de l'air-break excessif**
OFF 6B	il existe un contrôle qui met en rapport les rechargements d'eau et les boissons distribuées; s'il y a des recharges d'eau sans distribution de boissons, cela engendre l'erreur 6B; vérification qu'il n'y a pas de fuite dans le circuit hydraulique;	**recharges d'eau sans distribution de boissons**
OFF 7	il existe un temps maximum de fonctionnement de la pompe d'infusion, au-delà du quel l'erreur 7 se produit; contrôler l'efficacité du circuit hydraulique; compteur volumétrique, pompe, électrovanne à trois voies...; chambre d'infusion et filtres supérieur et inférieur du groupe café; la quantité et le degré de mouture du café doivent provoquer une infusion durant environ 10/15 secondes;	**temps d'infusion de l'expresso excessif (machine E)**
OFF 8	vérifier électriquement et mécaniquement le switch qui contrôle la rotation du groupe café, la came de commande, le moteur de rotation groupe et sa manivelle;	**position erronée du groupe café (machine E)**
OFF 8A	contrôler si le groupe est positionné correctement (contre le plaque de support), vérifier si le micro-switch actionné par la présence du groupe fonctionne correctement;	**groupe café absent (machine E)**
OFF 8B	un capteur électrique informe la CPU de la présence du tuyau d'alimentation hydraulique du groupe café, et, si ce tuyau n'est pas connecté correctement, la machine se bloque en « OFF 8B »; contrôler la présence du tuyau dans le connecteur hydraulique et le bon fonctionnement du switch du capteur;	**présence du tuyau d'arrivée de l'eau (machines E)**

OFF 9	il existe un contrôle du temps maximum de mouture; après ce seuil, l'erreur 9 est engendrée; absence de café, fermeture de la guillotine de la cloche; usure, serrage excessif des broyeurs; le switch du doseur ne fonctionne pas (mécanique et électrique);	**temps de mouture excessif (machines E)**
OFF 10	les valeurs écrites dans les EAROM sont incompatibles avec le fonctionnement de la machine, ou bien elles sont effacées; il faut les recharger; remplacer la carte CPU; (voir 05.33.a.);	**perte des données de programmation**
OFF 14	il existe un contrôle qui établit qu'il doit se faire une recharge de l'eau après un certain nombre de distributions; sinon, l'erreur 14 est engendrée; vérifier que l'alimentation hydrique venant de l'extérieur est correcte (voir 03.03.) et que le circuit hydraulique de la machine est en bon état (tuyaux, joints...);	**manque de recharge de l'eau**
OFF 16	vérifier la carte de l'afficheur (voir 05.33.b.);	**carte afficheur**
OFF 17	une touche du clavier de sélection ne fonctionne pas (en court circuit); l'erreur peut aussi être engendrée par un temps trop long d'actionnement de la part d'un opérateur pendant la programmation de la machine (utiliser les touches 4 et 5 pour incrémenter et décrémenter les quantités); (voir 05.02. et 09.01.a.);	**clavier des sélections hors d'usage**
OFF 24A	l'alimentation 24 V cc dépasse la valeur considéré comme limite; remplacer la carte CPU (voir 05.33.a.);	**alimentation 24 V cc excessive**
OFF 24B	attention à la cause qui a provoqué la panne; vérifier l'alimentation en courant alternée à l'entrée de la carte; le composant qui règle la tension pourrait être en panne; remplacer la carte CPU; (voir 05.33.a.);	**alimentation 24 V cc insuffisante ou absente**
OFF 31A	la température de la chaudière a dépassé la température programmée (voir 09.01.e.); il faut remplacer la sonde de température; l'actionneur de la carte CPU ne travaille pas suivant les commandes; remplacer la CPU;	**température de l'eau élevée (machines E)**
OFF 31B	des dispositifs de sécurité de la température sont intervenus (klixons, thermofusibles...); il faut les rétablir ou les remplacer; manque d'électricité ou mauvais fonctionnement de la résistance; vérifier les connexions et la continuité de la résistance; au besoin la remplacer;	**température de l'eau basse (machines E)**
OFF 31C	sonde de température interrompue; connecteur vers la carte, câblage; vérifier que le câble entre la sonde et la carte CPU n'ait aucune interruption, ou remplacer la sonde;	**sonde de température (machines E)**
OFF 33A, B, C	elles ont le même sens que les erreurs 31A, B et C, mais s'appliquant aux machines I;	**sonde de température (machines I)**
OFF 51	contrôler le câble USB de connexion entre les deux cartes;	**communication entre la CPU et la carte de contrôle du groupe (machines E)**

12.
paramètres

les tableaux suivants donnent des indications qui concernent les paramètres programmables du logiciel de la machine Cino XS grande; à moins que ce ne soit indiqué différemment, les valeurs numériques des temps des actionneurs sont entendues en dixièmes de seconde (par exemple, 27 équivaut à 2 secondes et 7 dixièmes);

12.01. configuration

nous donnons ci-après, à seul titre d'exemple, les paramètres qui permettent de distribuer les boissons avec les différents produits possibles; ces valeurs permettent de programmer les sélections auxquelles elles se réfèrent d'une façon certaine et fonctionnelle; on peut les utiliser pour obtenir des distributions fonctionnelles, même s'il pourra être nécessaire de faire de petites modifications pour satisfaire les goûts des utilisateurs;

voir 04.02.

01. expresso

eau exp.	45

prod. 3 chocolat
prod. 4 lait
prod. 6 café soluble

02. café soluble

prod. 6	10
eau 2	40
mixeur 2	60

ret. eau 2	15
ret. mixeur 2	20

03. lait

prod. 4	35
eau 1	110
mixeur 1	115

ret. prod. 4	10
ret. mixeur 1	5

04. cappuccino

eau exp.	65
prod. 4	25
eau 1	50
mixeur 1	60

ret. prod. 4	10
ret. mixeur 1	5

05. chocolat

prod. 3	45
eau 1	120
mixeur 1	135

ret. prod. 3	15
ret. mixeur 1	5

ou bien
prod. 6 thé

06. thé

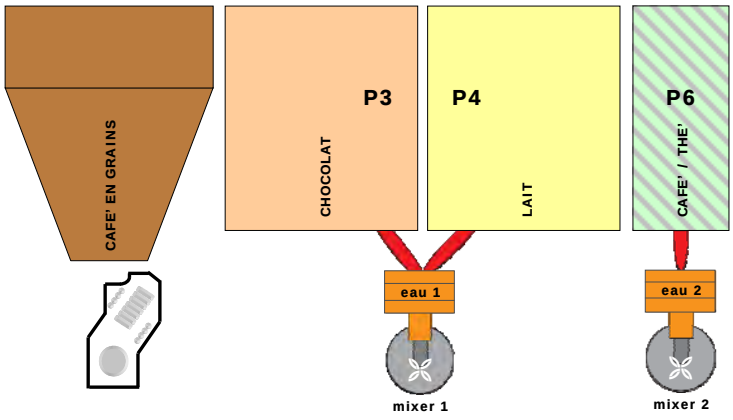
prod. 6	35
eau 2	120
mixeur 2	135

ret. prod. 6	15
ret. mixeur 2	5

07. thé au lait

prod. 4	12
prod. 6	35
eau 1	50
mixeur 1	65
eau 2	70
mixeur 2	85

ret. prod. 4	12
ret. prod. 6	70
ret. mixeur 1	5
ret. eau 2	60
ret. mixeur 2	65



12.02. limites

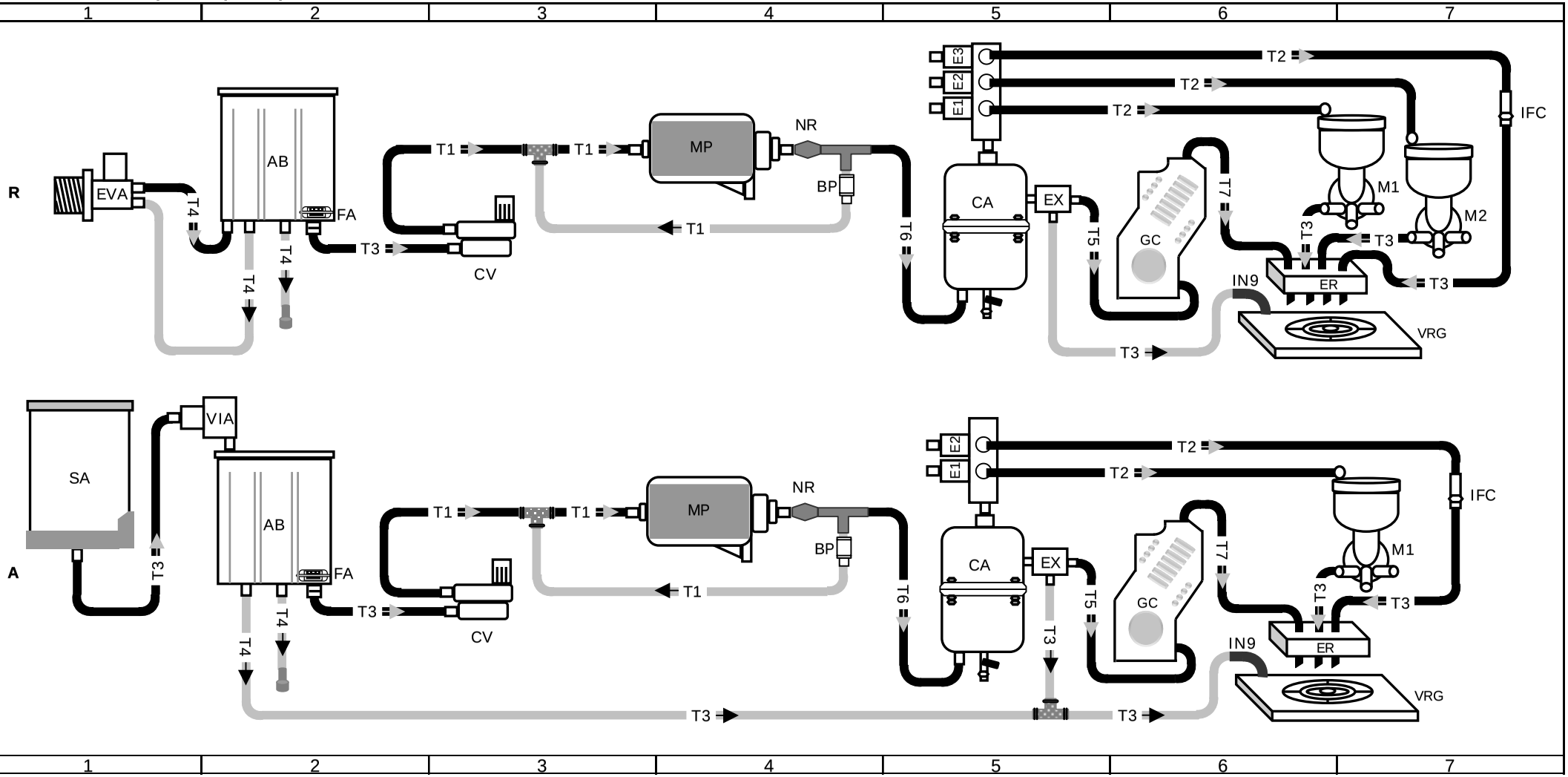
ce tableau énumère les valeurs minimum et maximum que l'on peut attribuer aux variables programmables;

	u.m.	de	a	
eau café exp	n.	0	250	0 = pas d'expresso ;
produit	sec.	0	20	0 = pas de produit ;
retard départ produit	sec.	0	20	0 = aucun retard ;
nombre de pauses produit	n.	0	2	0 = pas de pause;
temps eau	sec.	0	20	0 = pas d'eau ;
retard départ eau	sec.	0	20	0 = aucun retard ;
mixeur	sec.	0	20	0 = aucun mixeur ;
retard départ mixeur	sec.	0	20	0 = aucun retard ;
vitesse mixeur	→	→	→	lente, moyenne, rapide ;
température	°C	0	105	
température du premier café	°C	0	105	
temps du premier café	min.	0	20	
décompteur produit	sec.	0	6.000	0 = aucune limite;
code machines A et B	n.	0	65.535	
numéro message	n.	0	7	
retard hélice	min.	0	180	
temps beep	sec.	0	1,5	
nombre de chiffres décimaux	n.	0	3	
pièces A ÷ J	n.	0	65.000	
prix 1 ÷ 10	n.	0	65.000	
calibrage pompe	n.	1	5	1 = minimum
calibrage moteurs	n.	1	10	1 = minimum

13. **comment faire pour:**		
13.01. vidanger le bac d'égouttage	le bac d'égouttage est dans son siège de travail, retenu par des crans dans la structure; pour l'extraire, il suffit de le tirer vers soi;	voir 05.06.
13.02. vider bac à marc	après avoir ouvert la porte et avoir enlevé le bac d'égouttage, tirer en avant le côté droit du tiroir, et l'extraire; respecter la position du tuyau d'arrivée de l'eau du groupe;	voir 05.17.
13.03. enlever le bac grain	introduire à fond le diaphragme de fermeture orange et le soulever la cloche de café;	voir 05.20.
13.04. enlever le bacs à produits	tourner la fermeture de la goulotte de distribution, et tirer le conteneur vers soi, en le soulevant légèrement; pour le remonter, insérer sa queue postérieure dans l'engrenage du moteur et le pivot inférieur dans le trou de la plate-forme; pour démonter les goulottes de produit, il faut les tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre;	voir 05.20.
13.05. enlever le groupe café	avec la machine ouverte, après avoir enlevé le bac d'égouttage et le tiroir des pastilles usées, il faut dévisser la bague d'arrivée de l'eau (en plastique blanc, cannelée, en bas) et la connexion supérieure (pommeau noir, partie supérieure du groupe); soulever le levier de blocage; tirer la partie supérieure du groupe vers soi;	voir 05.15.
13.06. régler le degré de mouture	tourner le pommeau cannelé blanc (dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine); on constate l'effet produit par ce réglage au niveau de la boisson après trois ou quatre distributions;	voir 05.16.
13.07. régler la dose de café moulu	déplacer le secteur du doseur (en sens vertical pour augmenter la dose de café moulu); on constate l'effet produit par ce réglage au niveau de la boisson après trois ou quatre distributions; le degré de mouture et la dose du café doivent provoquer une infusion durant environ 15 secondes;	voir 05.16.
13.08. enlever l'eau	préparer un seau sous le plan d'appui de la machine; après avoir enlevé le dos de la machine, ôter le bouchon de fermeture du tuyau de vidange du chauffe eau, et en contrôler le vidage (machines I); activer le cycle de « désinstallation « (machines E); (voir 09.01.f.);	
13.09. remplacer le joint des bols	enlever les tuyaux en silicone de distribution du produit; tourner la bague orange dans le sens des aiguilles d'une montre; tirer le bac vers soi, et enlever l'hélice du mixeur; maintenant le joint de l'arbre moteur, les joints de l'arrivée d'eau du bol, et le bol lui-même sont accessibles;	voir 05.22.
13.10. remplacer le moteur du mixeur	enlever les tuyaux en silicone de distribution du produit; tourner la bague orange dans le sens des aiguilles d'une montre, et tirer vers soi le bol; dévisser la vis à tête en croix et extraire le moteur; on peut enlever les fils d'alimentation électrique sans outils;	voir 05.23.
13.11. remplacer le moteur de produit	enlever le bac à produit; accéder à la partie postérieure de la machine; enlever les deux petits câbles du moteur, en saisir le corps, le pousser vers le bas pour le libérer du raccord à baïonnette de la structure; on peut enlever les fils d'alimentation électrique sans outils (respecter les polarités);	voir 05.21.
13.12. introduire les étiquettes	ouvrir la porte, et enlever le carter orange de protection, en élargissant légèrement les deux ailettes de fixation; mettre les étiquettes dans les poches, en respectant la configuration de la machine;	voir 05.14.
13.13. déterminer les temps d'eau et de produit	on peut considérer les temps indiqués sur le tableau 12.01. comme des traces de temps fonctionnels pour la machine et pour les produits à distribuer; on peut d'ailleurs les adapter aux capacités des tasses de l'utilisateur (en variant les « temps eau N ») et aux goûts désirés (en variant le « produit N »), tout en faisant attention que le temps de distribution du produit soluble reste toujours inférieur au temps de l'eau correspondante;	

13.14. programmer les retards	la distribution commence (si elle est acceptée) au moment où l'utilisateur appuie sur une touche de sélection; l'ordre suivant lequel les produits solubles sont versés dans la tasse dépend des valeurs des retards (par exemple, le produit ayant la valeur de retard zéro sera versé avant celui ayant la valeur 40, qui sera distribué quatre secondes après la pression de la touche de sélection); il faut faire particulièrement attention à programmer les retards de la distribution d'un produit et de l'eau que l'on versera dans le bol; à l'exclusion du produit café soluble, pour lequel le contraire est valable, il faut distribuer l'eau avant le produit, de façon que ce dernier tombe sur le voile d'eau déjà présent dans le bol et soit donc mieux mélangé; la distribution de l'expresso se fait avant ou après les éventuels produits solubles, en programmant la variable « séquence café »;	voir 09.01.a.
13.15. régler la vitesse des mixeurs	la vitesse de rotation des moteurs des mixeurs de produit est réglable entre 15.000 t.p.m. et 5.000 t.p.m.; la qualité des produits solubles dans la tasse dépend beaucoup de l'action des hélices des mixeurs; normalement le produit soluble « chocolat » doit être longuement mixé à la vitesse maximum pour être bien dissous dans l'eau, tandis que le produit soluble thé, au contraire, ne doit pas être mixé pour obtenir dans la tasse une boisson sans bulles à la surface;	voir 09.01.a.
13.16. choisir la quantité des break numbers	dans le cas de produits solubles particulièrement difficiles à dissoudre dans l'eau, il peut être utile d'interrompre brièvement la distribution du produit; l'eau qui coule dans le bol aura le temps d'enlever les accumulations de produit éventuelles;	voir 09.01.a.
13.17. déterminer le temps de l'aspirateur	si l'on doit extraire la poudre résiduelle des produits solubles de l'intérieur de la machine, il convient d'utiliser la valeur en minutes déjà programmée (trois); au cas où l'on utilise des produits particulièrement volatiles, il faut augmenter le temps jusqu'à cinq minutes (ou plus);	voir 09.01.f.
13.18. essai des temps	on peut vérifier le temps de rotation d'un moteur de produit, d'une hélice du mixeur ou de l'activation d'une électrovanne; pendant la phase de programmation, quand l'afficheur montre « PRODUIT N », ou « temps EAU N », ou « MIXEUR N », appuyer sur la touche « PROG » ou sur la touche « 10 »;	voir 09.01.a.
13.19. nettoyage externe du distributeur	n'employer que des produits détergents neutres;	
	attention ne pas utiliser de chiffons abrasifs, ni éponges en acier, ni détergents agressifs ou moussants et autres solvants, ni eau bouillante ni acides	
13.20. installer un système de paiement	il existe un kit qui comprend toutes les pièces nécessaires pour l'installation d'un système de paiement dans le distributeur Cino XS grande; quand on a installé les composants de ce kit, on peut consulter ce qui est indiqué ci-dessus pour programmer les fonctionnalités du système; Rhea Vendors group est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations concernant l'installation de systèmes de paiement (voir 02.03.);	
13.21. restituer du matériel sous garantie	si vous désirez restituer du matériel sous garantie que vous jugez défectueux, ou ne correspondant pas à ce que vous aviez demandé, veuillez remplir le formulaire « MOD. PO 19.01/2B Matériels sous garantie – Autorisation à la restitution » et le transmettre au n° de fax indiqué pour demander l'autorisation à la restitution; seulement après avoir reçu le formulaire d'autorisation signé et numéroté, vous pourrez procéder à vos propres frais à envoyer de la marchandise à l'adresse indiquée sur le formulaire lui-même;	

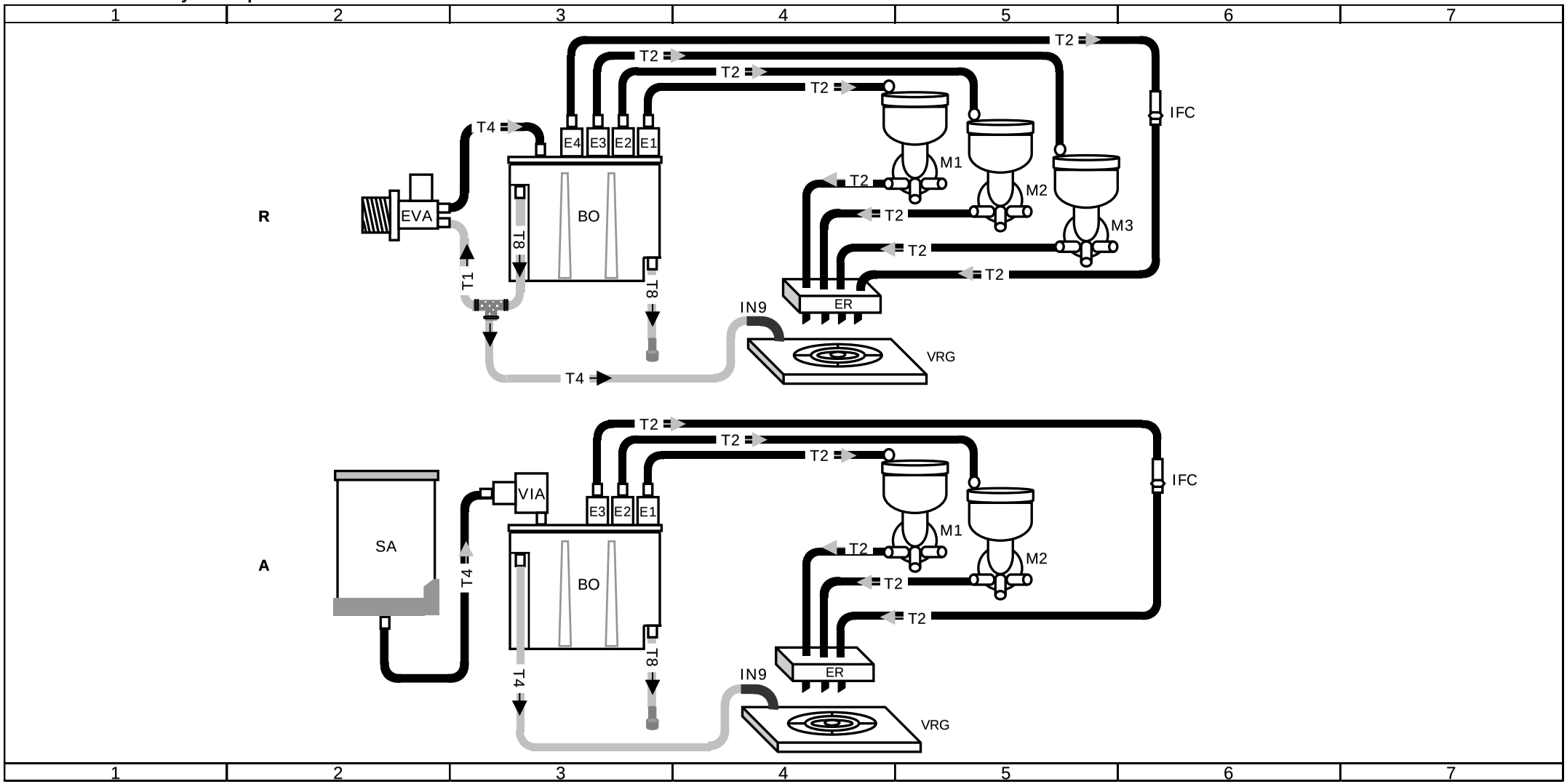
14. Schéma hydraulique expresso



LEGENDE	colonne	sigle	dénomination	colonna	sigla	dénomination	colonne	sigle	dénomination	colonne	sigle	dénomination
	1	EVA	électrovanne entrée eau	4	NR	vanne d'arrêt	6	GC	groupe café	/	T1	tube silicone 05/08T
	1	VIA	vanne entrée eau	4	BP	by pass	7	M1	mixeur 1	/	T2	tube silicone 06/09T
	1	SA	réservoir d'eau interne	5	CA	chaudière	7	M2	mixeur 2	/	T3	tube silicone 06/11T
	2	AB	air break	5	EX	électrovanne à trois	7	ER	distributeur	/	T4	tube silicone 07/11T
	2	FA	filtre eau	5	E1	électrovanne soluble 1	7	VRG	bac d'égouttage	/	T5	tube ptfe 02/04T
	3	CV	compteur volumétrique	5	E2	électrovanne soluble 2	6	IN9	raccord 90°	/	T6	tube ptfe 04/06T
	4	MP	pompe ex 5	5	E3	électrovanne soluble 3	7	IFC	raccord mixeur court	/	T7	tube silicone 04/06T

Cino XS grande

15. Schéma hydraulique soluble



LEGENDE	colonne	sigle	dénomination
	2	EVA	électrovanne entrée eau
	3	VIA	vanne entrée eau
	2	SA	réservoir d'eau interne
	3	BO	bouillore
	3	E1	électrovanne soluble 1
	3	E2	électrovanne soluble 2
	3	E3	électrovanne soluble 3

colonne	sigle	dénomination
3	E4	électrovanne soluble 4
5	M1	mixeur 1
5	M2	mixeur 2
5	M3	mixeur 3
4	ER	distributeur
4	VRG	bac d'égouttage
4	IN9	raccord 90°

colonne	sigle	dénomination
6	IFC	raccord mixeur court
/	T1	tube silicone 05/08T
/	T2	tube silicone 06/09T
/	T4	tube silicone 07/11T
/	T8	tube silicone 10/14T